







進宴儀軌卷之二目錄

節目 附事

奏本

啓本

照會 附訓

來牒 附來報

稟目

甘結

饌品 附綵花

器用





進宴儀軌卷之二

節目 附事

咸寧殿進宴時應行節目 掌禮院

一外進宴處所以咸寧殿設行而補階排設等事令各該司整齊司鑰專掌次知舉行爲白齊

一御前 皇太子前床排味數令典膳司舉行而亦令進宴廳檢飭爲白齊

一進叅諸臣府部院漢城府勅任官耆社奉朝賀京畿觀察使三黨內外四寸親秘書院丞郎閣臣儒臣時任人宗親一品以上春桂坊官員隨 皇太子入侍人元帥府總長陸軍叅將以上中樞院議長表勳院摠裁副摠裁入叅而伊日侍衛有前例人員進宴廳堂上郎廳禮



通鑑卷之三  
卷之二  
一  
貌官及不陞殿者俱以黑團領入叅爲白乎旂進不進  
舉案乙良令進宴廳臨時書奏爲白乎矣床排味數亦  
令進宴廳磨鍊舉行爲白齊

一行爵第一爵 皇太子第二爵議政第三爵至九爵進  
爵宰臣乙良令宮內府磨鍊受點爲白齊

一御前進止典膳司提調 皇太子前進止典膳司副提  
調進叅宰臣正二品以上進止錄事從二品以下進止  
書題令議政府宮內府定送而以黑團領着靴舉行爲  
白齊

一內進宴處所以咸寧殿設行而補階排設等事令各該  
司舉行爲白齊

一御前 皇太子前 皇太子妃前床排味數令典膳司



舉行爲白齊

一進叅命婦以下床排味數亦令典膳司舉行爲白齊

一命婦進止乙良令內人舉行爲白齊

一儀仗差備依前例以女伶使用爲白齊

一呈才用樂節次令進宴廳預爲肄習爲白齊

一進花等事令該司舉行爲白齊

一爵卓差備依例差出爲白齊

一本院及各司掌設下人等令宮內府章標成給爲白齊

一未盡條件追乎磨鍊爲白齊

咸寧殿進宴時侍衛節目

侍從院

寶劍

二員

侍從院

侍從

別雲劍

四員

侍御

全數

雲劍差備

主事

雙龍赤

團扇四雙龍黃團扇四翠華蓋二九龍黃蓋

二以上差備忠贊衛

日傘



差備

知事

一侍衛人員服色依前例舉行為白齊

一黃陽繖差備忠義衛立於月臺正路為白齊

一水晶杖金鉞斧差備忠義衛立於月臺正路東西為白齊

一纛差備忠贊衛奉持立於月臺東邊為白乎矣侍御一員率軍樂隊亦立於東邊為白齊

一形名立於臺下西邊為白乎矣侍御一員率軍樂隊亦立於西邊為白齊

一帳前巡牢雙數侍御稟旨舉行為白齊

一近仗軍士以壯實軍持皮鞭待令為白齊

一挾輦軍一百名扈衛隊中抄擇尉官領率分左右侍衛



侍衛三隊各一小隊砲隊十五名各該尉官領率分左右侍衛而殿座教是時分左右列立爲白有如可還內教是時如前侍衛爲白齊

一仗馬十匹太僕司官員檢舉分左右陳列於殿中東西庭儀仗之前爲白齊

一儀仗侍從院主事檢舉分左右陳列於正階及殿庭爲白乎旂金馬机一御馬一雙陳列於正路爲白齊

一鹵簿大仗及侍衛軍兵陳列諸事鹵簿使專管檢飭爲白乎矣主事二員使之分掌看檢爲白齊

一侍衛將士等事畢後待標信罷出爲白齊

一未盡條件追後磨鍊爲白齊

咸寧殿進宴 皇太子行禮及侍座時陪衛節目



侍講院

全數

侍從官

全數

侍御

二員

日傘

差備事

陽織扇水晶杖

金鉞斧

以上差備忠義衛

一陪衛人員服色依前例舉行爲白齊

一儀仗侍從院主事檢舉陪衛爲白齊

一仗馬太僕司官員檢舉陪衛爲白齊

一輿前巡牢雙數侍御稟達舉行爲白齊

一近仗軍士以壯實軍持皮鞭待令爲白齊

一挾輿軍八十名扈衛隊中抄擇尉官領率分左右陪衛

爲白齊

一侍衛三隊各一小隊砲隊十五名各該尉官領率分左右

陪衛將士等事畢後待徽旨罷出爲白齊

一陪衛將士等事畢後待徽旨罷出爲白齊



一未盡條件追後磨鍊爲白齊

進宴事目

辛丑五月十一日

進宴廳堂上臣閔泳徽謹奏今此進宴教是時本廳應行諸事叅考前例磨鍊謹具開錄依此舉行何如謹上奏奉旨依奏

一本廳處所乙良掌禮院良中排設爲白齊

一堂上郎廳印信各一顆令掌禮院輪送爲白齊

一本廳堂上郎廳別看役除本司仕上直凡公會勿叅差

祭安徐爲白齊

一本廳書題十七人書寫二人庫直四名使令十五名差定使役爲白齊

一諸色工匠母論各府部衙門及諸宮家奴子推捉使役  
爲白齊

一所用紙地筆墨買用爲白齊

一各樣應下錢隨其所用令度支部支出爲白齊

一未盡條件追後磨鍊爲白齊

儀軌事目

辛丑八月十一日

進宴儀軌廳堂上臣閱泳徽謹奏本廳儀軌成出時應行  
條件參考前例磨鍊開錄依此施行何如謹上奏奉  
旨  
依奏

一處所乙良掌禮院良中排設爲白齊

一堂上郎廳除本司仕上直凡公會勿叅差祭安徐爲白



齊

一堂上郎廳行用印信各一顆仍用爲白齊

一書題九人書寫二人庫直二名使令五名使喚三名差

定使役爲白齊

一儀軌所用紙地筆墨及行用雜物買用爲白齊

一儀軌八件奎章閣侍講院秘書院掌禮院鼎足山城太

白山五臺山赤裳山城等處分上爲白齊

一未盡條件追後磨鍊爲白齊

奏本

辛丑五月十一日

進宴廳堂上臣閔泳徽謹奏本廳別看役正三品李根永  
從二品崔鶴圭會計院檢査課長吳顯耆內部版籍局長

李海晶內部叅書官李海鵬內藏院莊園課長朴昌善前  
議官朴大鏞中樞院議官嚴柱源內部叅書官吳永烈差  
下使之看役何如謹上奏奉 旨依奏

辛丑五月二十一日

進宴廳堂上臣閔泳徽謹奏闕內待令郎廳以宮內府入  
直主事輪回舉行何如謹上奏奉 旨依奏

進宴廳堂上臣閔泳徽謹奏本廳始役吉日時今日宮金  
東杓推擇則陰曆五月二十二日巽時爲吉云以此日時  
舉行之意謹上奏奉 旨依奏

辛丑五月二十五日

典膳司提調臣尹定求謹奏今此內外進宴時諸般舉行  
稟承 太子宮處分舉行事命下矣稟于 太子宮前矣



令教內外宴時大卓饌案別行果器數一依 英廟癸巳  
年例爲之味數九味每味七器爲之 太子宮饌案別行  
果各以十五器爲之味數九味每味七器爲之內宴時  
御前大卓饌案器數亦依癸巳年例爲之別行果三十器  
爲之味數七味每味七器爲之 太子宮饌案置之別行  
果二十七器爲之味數三味每味七器爲之 太妃宮  
別行果器數亦以二十七器爲之而進鹽水大小膳進湯  
進饅頭進茶之節內外宴一體舉行事下令矣依此舉行  
之意謹上奏奉 旨內宴時大卓饌案置之外宴時 東  
宮別行果二器加磨鍊

典膳司提調臣尹定求謹奏今此內進宴時夜進宴與翌  
日會酌夜讌時進湯進味數進茶之節叅互壬辰年例磨

鍊事奉承下令矣夜進宴時 御前 皇太子前進湯進

茶及翌日會酌夜讌時 皇太子前進湯進味數饌品物

種及該用器皿雜物分排磨鍊而依後錄舉行之意謹上

奏奉

旨依奏

後錄各樣物種  
見饌品器用條

辛丑五月三十日

典膳司提調臣尹定求謹奏今此外進宴時 御前大卓

饌案別行果與九爵味數器數令典膳司舉行事 勅下

矣 御前大卓饌案別行果味數 皇太子前饌案別行

果味數饌品及該用器皿雜物分排磨鍊而依後錄舉行

之意謹上奏奉

旨依奏

後錄各樣物種  
見饌品器用條

典膳司提調臣尹定求謹奏今此外進宴時外宣床不陞

殿者床別宣床之次床令典膳司舉行事 勅下矣外宣



床八百床不陞殿者床五百床別宣床二百床之次床一百床饌品及該用器皿雜物分排磨鍊而依後錄舉行之意謹上奏奉 旨依奏

後錄各樣物種見饌品器用條

辛丑七月二十四日

進宴廳堂上臣閱泳徽謹奏今此外進宴 御覽儀註一本笏記一本謹此書入而 睿覽儀註一本笏記一本書入 皇太子宮之意謹上奏奉 旨依奏

進宴廳堂上臣閱泳徽謹奏今此內進宴 御覽儀註一本笏記一本夜進宴儀註一本笏記一本謹此書入而內進宴 睿覽儀註一本笏記一本夜進宴儀註一本笏記一本翌日會酌儀註一本笏記一本翌日夜讌儀註一本笏記一本書入 皇太子宮內進宴諺書儀註一本書入

皇太子妃宮之意謹上奏奉 旨依奏

辛丑七月二十五日

進宴廳堂上臣閱泳徽謹奏今此外進宴時宰臣以下入  
叅人員及內外三黨四寸親別單書入而不陞殿者亦依  
前例一體書入之意謹上奏奉 旨依奏

進宴廳堂上臣閱泳徽謹奏今此外進宴 御覽班次圖  
一本圖寫以入而 睿覽班次圖一本圖寫以入 皇太  
子宮之意謹上奏奉 旨依奏

辛丑五月二十六日

典膳司提調臣尹定求謹奏今此內進宴時 御前別行  
果與七爵味數器數令典膳司舉行事 勅下矣 御前  
別行果味數 皇太子前別行果味數 皇太子妃宮別



行果味數 英親王別行果延原郡夫人別行果饌品及  
該用器皿雜物分排磨鍊而依後錄舉行之意謹上奏奉  
旨依奏 後錄各樣物種  
見饌器用條

辛丑七月二十九日

進宴廳堂上臣閔泳徽謹奏進宴廳堂上以下進爵宰臣  
以下依例書奏事命下矣本廳堂上以下進爵宰臣以下  
書入之意謹上奏奉 旨依奏

辛丑十月二十六日

進宴儀軌廳堂上臣閔泳徽謹奏會計院檢查課長吳顯  
耆內部會計局長李容復前議官朴大鏞正三品金信默  
本廳別看役差下使之舉行何如謹上奏奉 旨依奏

壬寅三月十四日

進宴儀軌廳堂上臣閱泳徽謹奏辛丑進宴儀軌印出始  
役吉日時今日官金東杓推擇則陰曆三月十五日巽時  
爲吉云以此日時設行之意謹上奏奉 旨依奏

啓本

辛丑五月二十五日

典膳司提調臣尹定求謹啓今此內進宴時夜進宴與翌  
日會酌夜讌時進湯進味數進茶之節叅互壬辰年例磨  
鍊事令下矣夜進宴時 御前 皇太子前進湯進茶及  
翌日會酌夜讌時 皇太子前進湯進味數饌品物種及  
該用器皿雜物分排磨鍊而依後錄舉行之意謹啓奉

旨依啓

後錄各樣物種  
見饌品器用條

辛丑五月二十六日



典膳司提調臣尹定求謹啓今此內進宴時 御前別行  
果與七爵味數器數令典膳司舉行事令下矣 御前別  
行果味數 皇太子前別行果味數 皇太子妃宮別行  
果味數 英親王別行果延原郡夫人別行果饌品及該  
用器皿雜物分排磨鍊而依後錄舉行之意謹啓奉 旨  
依啓 後錄各樣物種  
見饌品器用條

辛丑五月三十日

典膳司提調臣尹定求謹啓今此外進宴時 御前大卓  
饌案別行果與九爵味數器數令典膳司舉行事 勅下  
矣 御前大卓饌案別行果味數 皇太子前饌案別行  
果味數饌品及該用器皿雜物分排磨鍊而依後錄舉行  
之意謹啓奉 旨依啓 後錄各樣物種  
見饌品器用條

典膳司提調臣尹定求謹啓今此外進宴時外宣床不陞殿者床別宣床之次床令典膳司舉行事令下矣外宣床八百床不陞殿者床五百床別宣床二百床之次床一百床饌品及該用器皿雜物分排磨鍊而依後錄舉行之意謹啓奉 旨依啓

後錄各樣物種見饌品器用條

照會

附訓令

辛丑五月二十日

今此進宴時本廳需用錢自貴部支出事已經奏下故茲庸仰佈照亮後限八萬元爲先支撥以爲始役爲要

度支部支

辛丑七月二十二日

今此進宴時需用費不可不加數支出故茲庸仰佈照亮後限三萬元更爲支撥爲要

度支部支



辛丑十二月初一日

今番進宴時需用費十一萬元業已請求於貴部而不足額五萬二千三百五十三元四十錢四里故明細書乙度茲庸繕送照亮後不足額卽爲支撥爲要

度支部

訓令

辛丑五月十七日

今此進宴時女伶各差備舉行極爲浩多且肄習之節甚急本府妓十六名左開發訓到卽另飭定巡校從輪船陰曆五月二十五日內領上是矣如有稱頃換名之弊難免生梗各別嚴飭上送母至晚時之弊爲宜事

平安南道觀察使

辛丑五月二十二日

今此進宴時項莊舞妓九名以年少善歌舞者各別抄擇

定書記不日領上以為及時肄習母至晚時生梗之弊為

宜事

宣川郡守

辛丑五月二十七日

今此進宴時熟設之役極為浩大以若京司案付熟手萬無舉行之道故茲以發訓到即本府境內熟手十名陰曆六月晦內定書記領上本廳俾為越期付役母至晚時生梗之弊為宜事

京畿觀察使開城府尹廣州府尹驪州郡守

辛丑七月十一日

今陰曆七月二十七日内進宴時本道公州居正二品李承純温陽居正三品李貞烈九品李稷烈外賓入叅事祇承下令故茲以發訓知委本第正日前上來是矣形止先為馳報為宜事

忠清南道觀察使



辛丑七月十三日

今陰曆七月二十七日内進宴時本道龍仁郡守金寧漢外賓入叅事祇承下令故茲以發訓知委本郡正日前上來是矣形止先為馳報為宜事

京畿觀察使

辛丑七月二十一日

今此進宴時所用柚子三千箇光州早紅五千箇公州從時直貿用次茲以訓飭到即分定於所產郡使之正日前來納本廳是矣此係莫重所用必以濃熟好品者箇箇極擇定書記領納之地為宜事

光州觀察使公州觀察使

來牒

附來報

辛丑五月二十一日

掌禮院

今此內外進宴時吉日推擇奏下故左開仰佈欽遵舉行

爲要事據到付

院單子今此外進宴時習儀吉日今日官金東杓推擇則初度陰曆七月初三日二度同月初六日三度同月十四日俱吉云以此日舉行而初二度習儀則各日早朝進宴廳堂上郎廳以黑團領本廳良中行禮爲白乎於三度習儀乙良依正日例中使秘書院丞宮官及宰臣以下諸執事俱以黑團領中和殿行禮爲白乎矣進爵應行諸事令進宴廳檢飭事知委何如奏依所奏施行外宴處所亦以咸寧殿爲之又單子今此內進宴時習儀吉日今日官金東杓推擇則初度陰曆七月十二日二度同月十五日三度同月二十三日俱吉云以此日舉行而初二度習儀則各日早朝進宴廳堂上郎廳



以黑團領本廳良中行禮爲白乎於三度習儀乙良依  
正日例咸寧殿行禮爲白乎矣令進宴廳檢飭事知委  
何如奏當自內爲之矣本廳習儀置之

辛丑七月二十四日

掌禮院

今此外進宴吉時推擇奏下故左開仰佈欽遵舉行爲要  
事據到付

院單子陰曆七月二十六日親臨咸寧殿外進宴時吉  
時今日宮推擇則同日卯時爲吉云以此時舉行何如  
奏下

來報

辛丑六月十日

平安南道  
觀察使

訓令內開今此進宴時女伶各差備舉行極爲浩多且肆

習之節甚急故本府妓十六名左開發訓到卽另飭定巡  
校從輪船陰曆五月二十五日內領上是矣如有稱頃換  
名之弊難免生梗各別嚴飭上送毋至晚時之弊爲宜事  
等因奉准是乎所本府妓十六名中妍紅權寶貝段方以  
身病重痛故勢不得上送其代以玉仙芙蓉充額開錄報  
告查照伏望事據到付

辛丑六月十九日

驪州  
郡守

卽到本廳訓令奉准內開今此進宴時熟設之役極爲浩  
大以若京司案付熟手萬無舉行之道故茲以發訓到卽  
本郡境內熟手十名陰曆七月旬內定書記領上本廳俾  
爲趁期付役毋至晚時生梗之弊事等因本郡境內可以  
熟手舉行者今方抄定隨所存趁陰曆七月初生定書記



領上伏計緣由茲先報告查照伏望事據到付

辛丑六月二十日

驪州郡守

伏奉訓令內開今此進宴熟設之役極爲浩大以若京司案付熟手萬無舉行之道故茲以發訓到卽本郡境內熟手十名陰曆七月旬內定書記領上本廳俾爲趁期付役母至晚時生梗之弊爲宜事等因可以舉行熟手段到底抄出村里無以可抄者故只以邑下吏校中稍知熟手者七名姓名修成丹定書記上送茲報告查照伏望事據到付

辛丑六月二十四日

廣州府尹

伏奉訓令內開今此進宴時熟設之役極爲浩大以若京司案付熟手萬無舉行之道故茲以發訓到卽本府境內

熟手十名陰曆七月旬內定書記領上本廳俾爲趁期付役母至晚時生梗之弊爲宜事等因本府初無可堪之熟手而擇其稍知烹飪者只是七名故姓名修成冊定書記上送茲報告查照伏望事據到付

辛丑六月二十七日

開城府尹

前次到付本廳訓令奉准內開今此進宴熟設之役極爲浩大以若京司案付熟手萬無舉行之道故茲以發訓到卽本府境內熟手十名陰曆七月旬內領上本廳俾爲趁期付役無至晚時生梗之弊爲宜事等因本府名存熟手九名姓名左開定巡校領上茲報告查照伏望事據到付

稟目

辛丑五月二十二日



本廳各處所點火木爐炭燈油當爲定式磨鍊而並自本廳代錢上下何如稟事據依稟

堂上房每日柴炭價錢三錢郎廳房每日柴炭價錢二

錢五分別看役廳每日柴炭價錢二錢五分牌將處所

每日柴油炭價錢二錢五分上直書題處所每日柴油

炭價錢三錢上直庫直處所每日柴油炭價錢三錢上直

并使令處所每日柴油炭價錢二錢五分上直使喚處

所每日柴油炭價錢二錢五分上直樂師典樂兩處所

每日柴油炭價錢各二錢五分樂工處所每日柴油炭

價錢二錢女伶處所每日柴油炭價錢二錢

本廳別看役書題以下月銀與食價後錄仰稟依此上下

何如稟事據依稟

每朔別看役月銀五十兩書題月銀四十兩書寫月銀四十兩使令月銀二十兩使喚月銀十五兩書題每日食價錢一兩庫直每日食價錢一兩使令每日食價錢一兩使喚每日食價錢一兩牌將每日食價錢一兩本廳待令巡檢及把門兵丁食價後錄仰稟依此上下何如稟事據依稟

每日巡檢四人兵丁四名各食價錢一兩

今此內外進宴教是時各樣儀註笏記致詞正書所入紙地物種磨鍊後錄仰稟爲去乎依此上下何如稟事據依稟

御覽儀註二件 睿覽儀註二件 皇太子妃宮諺書儀註一件正書所入上品搗鍊紙五卷題目次黃扇子



紙一張 御覽笏記二件 睿覽笏記二件 皇太子  
妃宮諺書笏記一件 英親王笏記二件 正書所入上  
品搗鍊紙三卷十張 衣次黃禾紬長六寸廣四寸四片  
紅禾紬長六寸廣四寸十片 挾次紅禾紬長六寸廣一  
寸二片 草綠禾紬長六寸廣一寸五片 題目次白禾紬  
長五寸廣一寸七片 堂上笏記六件 郎廳笏記十六件  
正書所入草注紙五卷十張 衣次紅菱花十一張 題目  
次及挾次黃扇子紙十張 女官女伶笏記二件 正書所  
入上品搗鍊紙一卷 衣次紅禾紬長六寸廣四寸四片  
挾次草綠禾紬長六寸廣一寸二片 題目次白禾紬長  
五寸廣一寸二片 籤次紅扇子紙二張 半中使禮貌官  
別看役典樂女官女伶肄習笏記十件 正書所入草注

紙二卷十張衣次紅菱花五張題目次及挾次黃扇子  
紙三張宮內府議政府宗正院秘書院奎章閣侍講院  
中使禮貌官儀註十六件所入楮注紙四卷題目次黃  
扇子紙二張各差備笏記二十四件所入楮注紙三卷  
十二張衣次紅菱花十二張題目次及挾次黃扇子紙  
四張致詞十件諺書十件正書所入咨文紙二十張衣  
次黃方紬長一尺廣六寸四十片內外籤次黃方紬長  
一尺廣五分四十片致詞笏記十件所入上品搗鍊紙  
十張衣次紅禾紬長六寸廣四寸二十片挾次草綠禾  
紬長六寸廣一寸十片題目次白禾紬長五寸廣一寸  
十片致詞及笏記都合九十五件衣楷接次白紙十卷  
油紙五張膠末一斗歸也二箇綿紬苧布手巾各一件



印札所用唐朱紅三兩片臘脂四張阿膠一兩畫筆水  
筆各五柄砂莫子一箇砂大樸樸匙各三箇書案五坐  
書板十立硯石五面硯滴三箇大小剪板各一部楷板  
一立全韻玉篇一秩寫字官所用黃筆五同真墨二同  
儀註出草及文書所用白紙二十卷儀註笏記中草正  
書所用楮注紙二卷能書所用黃筆二同真墨一同儀  
註封裏黃鼎紬四幅袱一件紅鼎紬四幅袱二件笏記  
封裏黃鼎紬三幅袱一件紅鼎紬三幅袱三件黃假函  
兩隻紅假函五隻致詞真諺書二十件封裏黃鼎紬三  
幅袱各一件

今此夜進宴教是時各樣儀註笏記致詞正書所入紙地  
物種磨鍊後錄仰稟爲去乎依此上下何如稟事據依稟

御覽儀註一件 睿覽儀註一件 正書所入上品搗鍊  
紙二卷 題目次黃扇子紙半張 御覽笏記一件 睿  
覽笏記一件 正書所入上品搗鍊紙一卷 次黃禾紬  
長六寸廣四寸二片 紅禾紬長六寸廣四寸二片 挾次  
紅禾紬長六寸廣一寸一片 草綠禾紬長六寸廣一寸  
一片 題目次白禾紬長五寸廣一寸二片 堂上笏記三  
件 郎廳笏記八件 正書所入草注紙二卷 十五張 衣次  
紅菱花五張 半題目及挾次黃扇子紙二張 半女官女  
伶笏記二件 正書所入上品搗鍊紙一卷 衣次紅禾紬  
長六寸廣四寸四片 挾次草綠禾紬長六寸廣一寸二  
片 題目次白禾紬長五寸廣一寸二片 籤次紅扇子紙  
二張 半中使禮貌官別看役典樂女官女伶肄習笏記



六件正書所入草注紙一卷十張衣次紅菱花三張題  
目及挾次黃扇子紙二張宮內府議政府宗正院秘書  
院奎章閣侍講院中使禮貌官儀註八件所入楮注紙  
二卷題目次黃扇子紙一張各差備笏記十二件所入  
楮注紙一卷十六張衣次紅菱花六張題目及挾次黃  
扇子紙二張致詞一件諺書一件正書所入咨文紙二  
張衣次黃方紬長一尺廣六寸四片內外籤次黃方紬  
長一尺廣五分四片致詞笏記一件所入上品搗鍊紙  
一張衣次紅禾紬長六寸廣四寸二片挾次草綠禾紬  
長六寸廣一寸一片題目次白禾紬長五寸廣一寸一  
片致詞笏記都合三十五件衣襟接次白紙四卷油紙  
一張阿膠五錢膠未二升五合印札所入唐朱紅一兩

片臘脂一張畫筆水筆各一柄寫字官所用黃筆十柄  
真墨五丁儀註初草及文書所用白紙七卷儀註笏記  
中草正書所用楮注紙十張能書所用黃筆五柄真墨  
三丁致詞真諺書二度封裏黃鼎紬三幅袱二件

今此內進宴翌日會酌與夜讌教是時各樣儀註笏記致  
詞正書所入紙地物種磨鍊後錄仰稟爲去乎依此上下  
何如稟事據依稟

睿覽儀註二件正書所入上品搗鍊紙二卷題目次黃  
扇子紙半張 睿覽笏記二件正書所入上品搗鍊紙  
一卷衣次紅禾紬長六寸廣四寸四片挾次草綠禾紬  
長六寸廣一寸二片題目次白禾紬長五寸廣一寸二  
片堂上笏記六件郎廳笏記十六件正書所入草注紙



五卷十張衣次紅菱花十一張題目及挾次黃扇子紙  
五張女官女伶笏記四件正書所入上品搗鍊紙二卷  
衣次紅禾紬長六寸廣四寸八片挾次草綠禾紬長六  
寸廣一寸四片題目次白禾紬長五寸廣一寸四片籤  
次紅扇子紙三張中使禮貌官別看役典樂女官女伶  
肄習笏記十二件正書所入草注紙三卷衣次紅菱花  
六張題目及挾次黃扇子紙三張宮內府議政府宗正  
院秘書院奎章閣侍講院中使禮貌官儀註十六件所  
入楮注紙四卷題目次黃扇子紙二張各差備笏記二  
十四件所入楮注紙三卷十二張衣次紅菱花十二張  
題目及挾次黃扇子紙四張致詞三件諺書三件正書  
所入咨文紙六張衣次紅方紬長一尺廣六寸十二片

內外籤次紅方紬長一尺廣五分十二片致詞笏記三件所入上品搗鍊紙三張衣次紅禾紬長六寸廣四寸六片挾次草綠禾紬長六寸廣一寸三片題目次白禾紬長五寸廣一寸三片致詞及笏記都合七十三件衣襟接次白紙八卷油紙二張阿膠五錢膠末五升印札所入唐朱紅一兩五錢片臘脂二張畫筆水筆各二柄寫字官所用黃筆二十柄真墨十丁儀註初草及文書所用白紙十卷儀註笏記中草正書所用楮注紙一卷能書所用黃筆十柄真墨六丁 睿覽儀註封裏紅鼎紬四幅袂一件笏記封裏紅鼎紬三幅袂一件紅假函兩隻致詞真諺書六度封裏紅鼎紬三幅袂六件

今此進宴教是時內外賓頌花唱名記與 御覽小笏記



及女官女伶笏記所入物種磨鍊後錄仰稟爲去乎依此  
上下何如稟事據依稟

御覽頌花唱名記二件 睿覽頌花唱名記二件女官  
女伶笏記各一件合六件正書所入上品搗鍊紙六張  
衣次黃禾紬長六寸廣四寸四片紅禾紬長六寸廣四  
寸八片挾次紅禾紬長六寸廣一寸二片草綠禾紬長  
六寸廣一寸四片題目次白禾紬長五寸廣一寸六片  
御覽小笏記四件 睿覽小笏記四件正書所入雪花  
紙一卷十二張衣次黃禾紬長四寸廣二寸五分八片  
紅禾紬長四寸廣二寸五分八片挾次紅禾紬長四寸  
廣一寸四片草綠禾紬長四寸廣一寸四片題目次白  
禾紬長二寸廣一寸八片衣褶接次白紙三卷印札所

用唐朱紅三錢片臘脂二張畫筆水筆各三柄寫字官所用黃筆十柄真墨三丁出草次白紙二卷

各色工匠入役時每日雇價後錄仰稟依此上下何如稟事據依稟

各色工匠每名每日二兩四錢肉助役每名每日一兩使喚等每名每日一兩二錢

今此內外進宴時各色燭造成所入物種及工錢後錄仰稟依此上下何如稟事據依稟

心紅燭二十柄每柄重二十兩八兩燭一千六百二十雙四兩燭

六百雙三兩燭四百雙二兩燭一千雙所入去滓黃蜜

一千一百八十五斤唐朱紅五斤唐銅碌五斤去滓次

生布二疋心次白紙一百九十五卷油紙一卷十張金



箔三十束匣次油監落五張匏絲十兩重家匏子四箇  
中心竹十箇剪刀一柄竹篩二箇去滓工錢每斤五錢  
燭匠工錢每斤六錢付金匠工錢每名每日二兩四錢  
今此進宴教是時呈才女伶七十二名所著服飾當爲製  
造而依後錄每名錢一百五十兩式上下何如稟事據依  
稟

女伶七十二名每名冠價錢十八兩花價錢十兩衣次  
綠絹十七尺價錢四十二兩二錢裳次紅絹九尺五寸  
價錢二十三兩八錢帶次紅貢緞長七尺廣四寸價錢  
三十二兩付金次金箔一束價錢二十兩汗衫次五色  
絹各長一尺廣二寸價錢四兩

辛丑六月初二日

今此內進宴教是時內習儀所用各樣舞圖笏記及樂章唱詞笏記等所入物種磨鍊後錄仰稟依此實用何如稟事據依稟

御覽舞圖都笏記一件 睿覽舞圖都笏記一件內入舞圖都笏記二件呈才女伶各差備笏記三件侍衛女伶各差備笏記三件歌三章笏記三件合十三件正書所入上品搗鍊紙十卷衣次紅禾紬長六寸廣四寸二十六片挾及後挾次藍禾紬長六寸廣一寸十三片題目次白禾紬長五寸廣一寸十三片衣襟接次白紙一卷印札次唐朱紅四錢片臘脂三張畫水筆各二柄寫字官所用黃筆七柄真墨三丁出草次白紙四卷十張今此內進宴教是時各樣舞圖笏記及樂章唱詞笏記等



所入物種磨鍊後錄仰稟依此買用何如稟事據依稟

御覽舞圖都笏記一件 睿覽舞圖都笏記一件內入

舞圖都笏記二件呈才女伶各差備笏記三件侍衛女

伶各差備笏記三件歌三章笏記三件合十三件正書

所入上品搗鍊紙十卷衣次紅禾紬長六寸廣四寸二

十六片挾及後挾次藍禾紬長六寸廣一寸十三片題

目次白禾紬長五寸廣一寸十三片衣襟接次白紙一

卷印札次唐朱紅四錢片臘脂三張畫水筆各二柄寫

字官所用黃筆七柄真墨三丁出草次白紙四卷十張

今此內進宴翌日會酌教是時各樣舞圖笏記及樂章唱

詞笏記等所入物種磨鍊後錄仰稟依此買用何如稟事

據依稟

睿覽舞圖都笏記一件內入舞圖都笏記三件呈才女  
 伶各差備笏記三件陪衛女伶各差備笏記三件合十  
 件正書所入上品搗鍊紙八卷衣次紅禾紬長六寸廣  
 四寸二十片挾及後挾次藍禾紬長六寸廣一寸十片  
 題目次白禾紬長五寸廣一寸十片衣襟接次白紙十  
 五張印札次唐朱紅三錢片臘脂二張畫水筆各二柄  
 寫字官所用黃筆七柄真墨二丁出草次白紙四卷

辛丑六月初三日

今此內進宴教是時內熟設所所用木器皿叅考前例前  
 排與新造區別後錄仰稟依此措備何如稟事據依稟

大隅板一百五十立一百立前排  
五十立新造 中隅板一百立五十立前排  
五十立

小隅板二百立八十立前排  
百二十立新造 大斗隅板一百立五十立前排  
五十立

新造



新造 中斗隅板五十立 三十立前排  
二十立新造 小斗隅板十立 八十立前排  
二十立新造 四層

卓子八十坐 五十坐前排  
三十坐新造 茶板一百立 八十立前排  
二十立新造 冰櫃五

十坐 前排 架子一百部 四十二部前排  
五十八部新造 座板五十立 三十七立前排  
十三立新造

所入不等二百二十五箇二寸釘八千二百箇三寸釘

三千二百十箇四寸釘六百五十六箇五寸釘四百五

十箇大鑿釘六十五箇中甘佐非釘具四百箇

今此內進宴教是時內熟設所所用各樣木器皿叅考前

例前排與新造後錄仰稟依此措備何如稟事據依稟

大櫃三十坐 二十坐前排  
十坐新造 每坐所入左右月乃上下腹板

左右莫只并長松板十二立足槩并中條里木一箇小

條里木半箇朴只四寸頭釘四十二箇大落目三排具

一箇大鎖鑰一箇○中櫃二十坐 十五坐前排  
五坐新造 每坐所入

左右月乃上下腹板左右莫只並長松板八立足槩並

中條里木一箇小條里木半箇四寸頭釘三十箇中落

目三排具一箇○硯匣三十七坐二十坐前排十七坐新造每坐所入

腹板及弓里並薄松板四尺五寸朴只一寸五分釘四

箇小書案十二坐五坐前排七坐新造每坐所入長松板四尺足槩

并小條里木半箇○長書案十坐五坐前排五坐新造每坐所入長

松板六尺足槩并小條里木半箇○別書案四坐前排書

板二十五立十立前排十五立新造每立所入薄松板兩尺○長書

板十立五立前排五立新造每立所入薄松板四尺○別書板五立

前排剪板十部前排長剪板二部前排大剪板一部前排三立付

楷板一坐前排木燭臺五百六十箇三百六十箇前排二百箇新造每箇所入

板次長松板一尺柱次小條里木兩尺燭串之一箇○



大木燭臺十五坐前 木鼎蓋五十立三十立前排 二十立前用 灰板四

坐用 ○大灰板三坐前 ○假床三十坐前 ○假函四十

部前 ○登床二坐前 ○橫搗介五箇三箇前排 二箇新造 ○水桶四

十坐三十坐前排 十坐新造 ○木片竹四百箇一百五十箇前排 二百五十箇新造 每十四

箇所入長松板一立

今此內進宴教是時內熟設所假家當為磨鍊而今五月  
進饌時假家一百五十間摘奸後仍為舉行何如稟事據  
依稟

今此內進宴教是時內熟設所假家一百五十間以進饌  
時假家仍為舉行事已為稟下是在果 御床假家二十  
四間新造物種後錄仰稟依此磨鍊上下何如稟事據依  
稟

柱木三十六箇二間樑木八箇間半樑木八箇道里木  
四十二箇長斜木九十二箇橫斜木一百二十六箇引  
中防木八十八箇板門次薄松板十八立臺空次中防  
木八箇門屯太木十二箇箭窓次小條里木二百五十  
二箇小椽一百二十箇二折沙吉環三箇排目具五寸  
釘二百四十箇四寸釘四百六十箇三寸釘一千一百  
箇二寸釘一百五十箇蓋覆次含錫片鐵一百七十張  
蘆把子六十八立葛漈一百沙里網罟一百沙里小條  
里木一百五十八箇

樽花及各樣花子當爲造成而所入物力錢二千兩待實  
入計減次姑先上下於花匠等處何如稟事據依稟

辛丑十一月十二日



儀軌修正時出草所用初草中草正草次白紙與圖式起畫所用初草中草次白油紙正草次竹清紙及筆墨器用等物買用何如稟事據依稟

儀軌圖式起畫及繕寫時看役畫員寫字官與使喚等食價并自本廳量宜磨鍊上下何如稟事據依稟

儀軌圖式板次梨木買用刻手工錢及募軍雇價并自本廳量宜磨鍊上下何如稟事據依稟

儀軌印出時所用初再三正合四見紙地以白紙進上件冊紙以別大壯紙分上件冊紙以草注紙頒賜件冊紙以白紙買用而糴黃所入面紙以草注紙後楷紙以楷注紙買用何如稟事據依稟

儀軌依例以生生字開印爲乎於所用鐵弓里所入熟銅

含錫與汗音黃銀及鐵間子所入豆錫含錫質用而工錢  
自本廳上下何如稟事據依稟

儀軌開印時各色匠人所用執介刀子均刀泔墨裳尾簪  
馬鬣手巾布濕紙板舖字板及補字所用黃楊木等物質  
用爲乎旂諸般工錢自本廳量宜磨鍊上下何如稟事據  
依稟

甘結

辛丑五月二十一日

右甘結今二十二日本廳始役時各處所女伶盡數等待  
于掌禮院是矣預先修成開來納爲旂等待時各其司雇

員領付事

太醫院  
尙衣司

右甘結本廳始役今二十二日爲之是如乎各差備樂器



風物依例等待掌禮院事教坊司

辛丑五月二十二日

右甘結本廳女伶肄習自今日為始本廳良中設行為去

乎善唱禮貌官率事知雇員逐日等待事掌禮院臚唱課

右甘結今此進宴教是時咸寧殿前面所排朱簾及紬木

帳與內外進宴時所用高足床應入諸件并照例預備舉

行事尙衣司

右甘結今此內進宴教是時正日及翌日所進茶飲以好

品煎待事太醫院

右甘結今此內外進宴教是時所用大炷芙蓉香限二十

雙預先措備以為入用之地事太醫院

辛丑五月二十四日

右甘結今此外進宴教是時咸寧殿修理補階與竹欄干油遮日諸般排設照例舉行為於內進宴教是時咸寧殿排設及補階竹欄干雨具遮陽亦為依例舉行事

排設房營繕司

辛丑六月初二日

右甘結今此內進宴教是時所用儀仗法駕儀仗舉行事下令教是置大殿儀仗二百二十二柄皇太子宮儀仗一百三柄皇太子妃宮繖扇二柄陽繖一柄英親王繖扇二柄今月初五日初度習儀為始等待事

侍從院

辛丑六月二十一日

右甘結今此內進宴教是時儀仗差備下典女伶以各宮婢子舉行事下令教是置婢子三百十六名另為抄選鮮其服著今初五日初度習儀為始等待于致中門外事

內需



司

右甘結今此外進宴教是時叅宴宰臣正二品以上進止錄事從二品以下進止書題舉行而錄事二十人議政府定送書題五十人議政府宮內府定送以黑團領著靴舉行是如乎先為修成冊今月二十九日內來呈本廳以為

逢點之地事

宮內府議政府

右甘結內進宴時侍座排設以平排設為之排設中褥屬袱屬以黃紅色仍用饌案依前例令尚方措備侍座既以平座磨鍊平床交椅蓋覆紅氈寶床香座兒爐烟床并置之便次排設令扈衛隊舉行事下令教是寘奉審舉行事

尚衣司扈衛隊排設房書房色

辛丑六月二十四日

右甘結呈才肄習時舉行次內吹十二名今日為始逐日

等待于本廳事

侍御廳

右甘結今此內進宴翌日會酌教是時排設以交椅舉行

事下令教是置奉審舉行事

排設房

右甘結今此內進宴教是時饌品重湯處所以凝春門外

設油遮日等待而饌品預先入設事下令教是置奉審舉

行事

排設房典膳司

辛丑六月二十五日

右甘結今此外進宴時第一爵親上致詞樂章當親撰以

下第二爵致詞令文任製進事下令教是置奉審舉行事

弘文館

右甘結今此外進宴教是時進止書題所著黑團領紗帽



靴子各五十件必以色鮮者來月旬內進排于本廳事會計

院

右甘結今此內進宴時親上致詞及樂章當親撰以下自第二爵至第七爵致詞令奎章閣學士製進事下令教是

置奉審舉行事

奎章閣

辛丑七月初一日

右甘結今此內進宴習儀初度今月初五日二度初七日三度十二日四度十五日五度十八日六度二十三日咸寧殿設行是如乎排設等節照例舉行為於高足床三十坐進爵卓一坐燭臺附二坐黃紅紬床巾袱屬及苧布揮巾照例等待是遣黃漆小圓盤二竹大圓盤五竹紅漆小圓盤二竹大圓盤二竹黃假函十五坐紅假函五坐龍

樽臺具六坐砂樽蓋具五坐砂瓶十坐砂盞臺具二十坐  
砂碟匙五竹砂湯器四竹砂茶鍾臺具四坐砂茶罐四坐  
常湯器三竹別紋拜席二十立當日待開門各其司員役  
領率進排于致中門近處是如可仍爲撤排爲旂每習儀  
時依此舉行事

排設房書房色  
尙衣司典膳司

右甘結今此進宴教是時勅任官以上問安進字舉案議  
政府宮內府捧納本廳事下令教是置今月初十日內收  
納以爲床排磨鍊之地事

議政府  
宮內府

右甘結今此內進宴教是時排設所用大燭臺八雙小燭  
臺五雙依例備待以爲今月初五日內習儀爲始入用之

地事

排設  
房

右甘結今此內進宴教是時畫龍大燭臺一雙預先措備



以爲排設之地事

排設房

右甘結今此外進宴教是時習儀初度今月初三日二度初六日本廳良中設行是如乎 御座排設書案五峯屏

交椅具侍座排設書案書屏方席具殿庭版位排設及高足床黃朱漆盤與應用器皿各該司各其日未明等待于

本廳事

排設房書房色  
尙衣司典膳司

辛丑七月初二日

右甘結今此內進宴教是時大燭臺維結紅木二疋依例

備待以爲今月初五日初度習儀爲始入用之地事

尙衣司

右甘結外進宴初度習儀今初三日本廳良中設行是如

乎黃日傘一柄紅日傘一柄黃繖扇一雙繖扇一雙雙龍

赤團扇四柄雙龍黃團扇四柄翠華蓋二柄九龍黃蓋二

柄及奉持忠義衛忠贊衛并伊日平明等待事

書房色侍從院

右甘結今初三日外進宴初度習儀時左右掌禮相禮典

儀贊儀依例進叅事

掌禮院臚唱課

辛丑七月初四日

右甘結今此內進宴初度習儀今初五日設行於咸寧殿

是如乎排設等節照例舉行為旒便次排設及大殿儀

仗二百二十二柄 皇太子宮儀仗一百三柄 皇太子

妃宮儀仗三柄黃紅日傘各一柄黃繖扇一雙繖扇一雙

高足床床巾袱屬與大小圓盤器皿等當日待開門等待

于致中門外事

排設房書房色侍從院典膳司尙衣司扈衛隊

辛丑七月初五日

右甘結外進宴二度習儀今初六日設行於本廳良中是



如乎左右掌禮相禮典儀贊儀伊日日出前進叅事掌禮課

右甘結外進宴三度習儀今十四日咸寧殿依正日例設

行是如乎進止錄事書題依例等待舉行事議政府  
宮內府

辛丑七月初九日

右甘結內外進宴教是時花樽所盛白米二石維結紅絨

絲三甲所優數等待事典膳司  
尙衣司

右甘結外進宴三度習儀今十四日咸寧殿依正日例設

行是如乎侍衛以下各差備及儀仗依例待令為旒排設

等事各該司照例舉行為有矣床卓器皿等排設伊日待

開門進排事排設房書房色掖庭署內侍府侍從院  
典膳司尙衣司太僕司臚唱課事知廳

右甘結本廳儀節肄習今初十日為始設行是如乎排設

等節照例舉行為旒黃紅日傘各一柄黃紅陽繖各一柄

水晶杖金鉞斧各二柄黃繖扇一雙繖扇二雙雙龍赤團  
 扇二雙雙龍黃團扇二雙翠華蓋一雙九龍黃蓋一雙高  
 足床二十坐黃朱漆盤各十立黃紅假函各十隻砂樽砂  
 茶罐砂茶鍾砂樸匙等各種并逐日等待于本廳事

侍從院尙衣  
司典膳司

排設房  
書房色

辛丑七月十一日

右甘結今此內進宴教是時宗親戚臣外賓入叅事下令  
 教是置依後錄各其司員役分往告課以為入叅之地為  
 旒進不進單子明日內修正來納于平成門內熟設所事

景孝殿元帥府議政府宮內府侍講院宗正院敦  
寧院內務學部軍部農商工部量地衙門漢城府

右甘結今此內進宴教是時 英親王侍宴位排設依例  
 舉行為旒十二日十五日二十三日儀節習儀時依例等



待事

排設房

辛丑七月十三日

右甘結今月十四日外進宴三度習儀時進爵宰臣進叅是如乎依後錄各其司員役分往告課依正日例入叅之

地事

宗正院內部  
農商工部

辛丑七月二十日

右甘結今此外進宴教是時不陞殿者入叅別單修正次宮內府主事侍御侍從院主事左右掌禮相禮各差備引儀待令醫官舉案今二十五日內修正來納于本廳事內宮

府太醫院尙衣司侍從院  
侍御應掌禮院臚唱課

辛丑七月二十三日

右甘結今此外進宴教是時應叅人員進不進舉案卽刻

修正來納于內熟設所事

議政府  
宮內府

右甘結今此內外進宴教是時致詞今方內下教是置陪

來本廳次龍亭一坐具揮巾細仗鼓吹卽刻等待于宮內

府近處事

侍從院  
教坊司

右甘結今番外進宴教是時侍衛陪衛軍兵等犒饋物種

當內下矣使之頒給事下令教是置奉審舉行事

元帥府軍  
部警部

衛隊

辛丑七月二十五日

右甘結今二十六日外進宴教是時致詞陪進咸寧殿時

龍亭一坐具揮巾細仗鼓吹伊日平明等待于掌禮院事

侍從院  
教坊司

辛丑七月二十六日



右甘結今二十七日内進宴教是時致詞陪進咸寧殿時  
龍亭一坐具揮巾細仗鼓吹明日待開門等待于掌禮院

事侍從院  
教坊司

辛丑七月二十七日

右甘結今日夜進宴致詞陪進咸寧殿時龍亭一坐具揮

巾細仗鼓吹今日申時等待于掌禮院事侍從院  
教坊司

饌品附綵花○內進宴饌品器數尺量並自本廳稟令磨鍊舉行饌品單子  
大殿用黃色 皇太子前 皇太子妃宮並用紅色 英王用粉紅色以

真書列書典膳司內外熟設所自本司奏  
本奏下啓本啓下措備物種依式舉行

典膳司外熟設所處所大安門內庭六月二十九日始役設假家二  
百七間本司舉行自七月十一日熟設監造郎廳

別看役及監官牌將員役卯入酉出前期五日晝夜並直堂上前期  
三日晝夜入直正日設中排設廳於凝春門外牌將雇員同為舉行

咸寧殿外進宴

大殿進御大卓饌案二十五器鍮器內下磁器本司  
黃漆高足饌案十二坐尙方各色粳甌餅一

器 白米十五斗粘米八斗去皮豆八升實荳子九斗五升生粟八升大棗  
九升真油三升實栢子二升辛甘草末四升清一斗六升桂皮末一兩 各色粘

餽餅一器 粘米十五斗去皮豆八升實荳子五斗石耳  
末五升生粟三斗大棗二斗實栢子二升 各色助岳花煎

一器 粘米十斗辛甘草末五升大棗二斗真油四斗  
清九升實荳子五升實栢子五合桂皮末二兩 各色團子雜果餅一

器 粘米十二斗去皮豆四斗石耳末五升生粟一斗三升大棗  
一斗五升清八升辛甘草末七升實栢子八升桂皮末一兩 饅頭果一器

四百立真末四斗真油清各一斗六升黃粟五升大棗  
六升實栢子三合胡椒末桂皮末各三兩砂糖二圓 軟藥果一器 五百立真  
末四斗真

油清各一斗六升實栢子三合胡  
椒末桂皮末各五分砂糖二圓 兩面果一器 五百立真末四斗真  
油清各一斗六升

青太茶食一器 各一千箇黃粟末青太末各一斗  
五升辛甘草末六升清一斗六升 薑粉黑荳子茶食

一器 各一千箇薑粉五升菘末一斗黑荳子  
末一斗五升清一斗七升實栢子二合 紅梅花軟絲果一器 六百五

米三斗五升粘粗七斗酒清真油各九升白糖  
二十五斤芝草三斤紅取油六升雪綿子一兩 白梅花軟絲果一器 六百五

米三斗五升粘粗七斗酒清真油各  
九升白糖二十五斤雪綿子一兩 栢子軟絲果一器 一千箇粘米七斗  
酒清真油各九升

白糖二十七斤實栢子  
三斗二升雪綿子一兩 紅細乾飯軟絲果一器 八百箇粘米細乾飯各三

十斤芝草二斤紅取  
油五升雪綿子一兩 白細乾飯軟絲果一器 八百箇粘米細乾飯各三



十斤雪綿 紅白細乾飯 蓼花一器 紅細乾飯 蓼花八百五十箇 末四斗五升 細乾飯

飯四斗三升 眞油一斗白糖十斤鹽四 四色笠帽冰絲果一器 四色笠帽 冰絲果各

升芝草二斤紅取油五升雪綿子五錢 四色強精一器 四色強 精各三

一百箇粘米五斗酒清眞油各一斗白糖二十斤芝草 四色強精一器 精各三

葛梅各一斤梔子二百箇紅取油二升雪綿子三錢 紅梅花強精一器

百箇粘米三斗五升酒清眞油各九升白糖十五斤細乾飯一斗 紅梅花強精一器

五升桂皮末實栢子各二升芝草一斤紅取油二升雪綿子五錢 白梅花強精一器

一器 一千二百箇粘米三斗粘租六升酒清眞油各五 升白糖八斤芝草三斤紅取油五升雪綿子五錢 白梅花強精一器

一器 一千二百箇粘米三斗粘租六升酒清 眞油各五升白糖八斤雪綿子五錢 砂糖橘餅一器 砂糖一百圓 橘餅一百五十圓 龍眼

一器 龍眼二 十斤 荔枝一器 荔枝十斤 水正果一器 山查白清各五合五 味子實栢子各一夕 肝

煎油花一器 肝十五部木末八升實荏子 末五升眞油一斗鹽一升 冬菰花陽炙一器 冬菰花 陽炙一

千串冬菰五箇牛臀半部猪肉一脚生葱二丹鷄卵一貼菜末鹽良醬各一 冬菰花陽炙一器

升眞油四升藁古三合生薑五錢胡椒末一兩實荏子末五合實栢子五夕 ○床

花二十箇 大水波蓮中水波蓮各二箇 牧丹花五箇 紅桃三箇 三枝花各色節花各四箇 紅桃別建花三箇

大殿進御饌案 十五器 鑪器內下磁器本司 黃漆高足饌案二坐尚方 方藥果一器 二百立眞 末四斗眞

油清各一斗六升實栢子三合胡 椒末桂皮末各五夕砂糖二圓 茶食果一器 二百立眞末四斗眞油清各一 斗六升胡椒末桂皮末各五夕

筵宴義九 辛丑 卷二 饌品 三十二

實栢子三合 砂糖二圓 四色茶食一器 一千箇粟末松花黑荳子末菜末各七升 紅

白細漢果一器 兩色細漢果各一千二百箇真末四斗真油清各一斗 紅白

叉手果一器 紅白叉手果各三百箇真末四斗真油清各一錢 生梨一器 生梨

二百 林檎一器 林檎八百箇 各色截肉一器 洪魚沙魚各五十尾白大口魚 七十尾廣魚三十尾交魚五尾

全鰓七十箇官脯十貼片脯烏賊魚各五貼江瑤珠十 雜蒸一器 牛內心肉半半 同搥鰓五同大鰓五十級海帶二十條實栢子一升 部大腸二部昆

者異一部海蔘十箇全鰓二箇葉古一合菁根二丹水芹五手鷄卵十 生鮮煎油 箇生葱一本良醬二合真油五合真末二合實栢子實荳子末各一斗

花一器 秀魚二十尾真末二斗真油八升鷄卵二貼鹽五合 胖煎油花一器 胖五部菜末二斗 生

蟹煎一器 生蟹三百介真末真油各一貼鹽五合 三色甲膾一器 胖領千葉各五部 豆太十部實栢子

夕 各色花陽炙一器 牛腎一部桔梗五斗猪脚半部胖五兩昆者異五部背 骨二部全鰓十箇海蔘三十箇生葱十丹葉古三合鷄

卵五十箇真油五升胡椒末二兩實荳子末 軟鷄全體燒一器 軟鷄五十 鹽各一升菜末實栢子各五夕良醬二升 首真油二

升胡椒末五錢實栢子實荳子末各一 床花十五箇 中水波蓮牧丹花各二 合生葱三本蒜十本鹽良醬各一升 筒紅桃三枝花各色

花各三箇紅桃 別建花五箇



大殿進御別行果

十五器鑰器內下磁器本司饌案左右設挾案四坐尙方

藥飯一器

粘米大棗各五升黃

栗三合清三升真油五合良醬一升實栢子二夕桂皮末一錢

五色小軟絲果一器

五色小軟絲果各五百箇粘米一斗七升粘租

三斗五升酒清真油各四升五合白糖十二斤實栢子一斗芝草一斤紅取油二升雲綿子三錢

五色鈴強精一器

五色鈴強精十

三篩粘米二斗酒清真油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荳子黑荳子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雲綿子一錢

四色甘絲

果一器

四色甘絲果十三篩粘米二斗酒清真油各六升白糖十二斤芝草葛梅各一斤紅取油二升鬱金二兩雲綿子二錢

各色熟

實果一器

栗末大棗實栢子各二斗生薑十斤清一斗白糖五斤胡椒末三兩桂皮末五兩菜末五升五味子三合麩脂半鍾子

各色

糖一器

八寶糖玉春糖推耳糖各十二封水玉糖六斤蜜棗青梅人蔘糖各十封金箋餅十匣榛子糖五花糖各五封御菓子二匣雪糖二封

各

色正果一器

蓮根三升生薑十斤桔梗八斗青梅糖三封唐杏仁半封門冬糖蔗莧各二封乾葡萄一封印清二斗

查果一

器百箇

赤梨一器

葡萄一器

霜雪膏一器

生梨三

腦五分砂糖橋餅各二圓清二升實栢子二合胡椒一錢

麵一器

木麵三十沙里牛內心肉半半部雞卵十箇胡椒末一錢實荳子末二夕真油良醬

片肉生鮮煎油花一器

陽支頭業脂潤各三部秀魚十尾雞卵一貼真油五升真末一斗鹽三合

舌牛囊熟片一器

牛舌十五部牛囊二

軟猪蒸一器

猪肉二脚陳鷄

十部業脂潤五部

一首菓古三合

海參十箇全饅一箇木耳黃花各一兩某末菜豆菜各二升真  
油五合實栢子良醬各二夕鷄卵十箇胡椒末鹽水各二夕  
○床花十四箇

中水波蓮二箇牡丹花紅桃三枝  
花紅桃別建花各色節花各三箇

大殿進御味數 每味數各七器 鑰器內下磁  
器本司黃漆小圓盤度支部  
初味小饅頭果一器

真末四斗真油清各一斗六升黃粟五升大棗七升五  
合胡椒末三兩桂皮末二兩實栢子三合砂糖二圓  
生栗一器 生栗二牛胎

栗片肉一器 牛胎三部業  
脂潤五部  
千葉煎油花一器 千葉十部鷄卵一貼真  
油五升真末一斗鹽五

全饅炒一器 全饅二貼只醬三升清二升牛內心肉半  
半部實栢子五合真油二升胡椒末五錢  
猪肉煎油花

一器 猪肉兩口菜末五升真油  
四升鷄卵一貼鹽三合  
醋鷄湯一器 軟鷄一首牛內心肉半半部桔  
梗五錢海參十箇全饅一箇鷄

卵十箇大腸二部昆者與三部  
菓古良醬各三夕實栢子一夕  
床花七箇 各色節花紅桃三枝花各  
一箇紅桃別建花五箇  
○二味

紅味子一器 真末四斗真油清各一斗芝草  
二斤紅取油四升白糖二斤  
柚子一器 柚子一  
千箇 生小螺

炒一器 生小螺三百箇牛內心肉二斤實  
栢子良醬各三合胡椒末五錢  
熟卵一器 鷄卵  
五貼 絡蹄煎油

花一器 絡蹄三十級真油三升真  
末一斗鷄卵一貼鹽三合  
海參煎一器 海參三百箇太泡二十箇  
胡椒末二兩實栢子末五

合真油二升鷄卵一貼  
鹽五合實栢子三合  
完子湯一器 牛內心肉半部太泡十箇真油一升真末  
五合菁根三丹水芹二手海參十箇全饅



一箇葉古二合昆者異二部頭骨一部脾領腑化各半半部鷄  
卵二十箇胡椒末一兩實荏子末三夕良醬一合實栢子一夕  
三枝花各一箇紅

桃別建花五箇 ○三味白梅花強精一器 白梅花強精一千二百箇  
粘米一斗五升酒清真油

各三升白糖四斤粘租一斗 石櫛一器 石櫛七石花煎油花一器 石花五十鉢鷄卵  
一貼真末真油各

五生鮮紋珠一器 秀魚二十尾鷄卵三十箇葉古五合石耳一升苦椒  
一斗荖末五升木耳五兩實栢子二合生葱五本 生

馥膾一器 生馥二百箇 實栢子二合 鮒魚蒸一器 鮒魚十尾秀魚三尾葉古三合牛  
升木耳三兩黃花二兩昆者異二部腑化脾領各 骨湯一器 骨五部牛內心  
半半實荏子末二夕胡椒末五錢良醬五夕

十箇全鱸二箇海蔘十箇昆者異二部腑化半部菁根三丹水芹五手  
生葱五本胡椒末五錢實荏子末二夕實栢子一夕良醬三夕荖末五合 床花七

箇 各色節花紅桃三枝花各 一箇紅桃別建花五箇 ○四味栢子強精一器 栢子強精一千五  
百箇粘米一斗五

升酒清真油各三升白 糖四斤實栢子五升 大棗一器 大棗四斗實 栢子三升 胖煎油花一器 胖末真  
油各一斗 鹽三升 甘花富一器 秀魚三十尾鷄卵五十箇葉古四升石耳 生蛤膾

一器 生蛤十石實 栢子一合 海蔘蒸一器 海蔘一百箇牛內心肉半部葉古二合  
部背骨一部鷄卵十箇真油真末各百合實栢子一 猪胞湯一器 猪胎五部

夕胡椒末二錢實荏子末三夕生葱三本良醬一合 猪胞湯一器 猪胎五部  
夕胡椒末二錢實荏子末三夕生葱三本良醬一合

猪胞湯一器 猪胎五部 夕胡椒末二錢實荏子末三夕生葱三本良醬一合

半半部海參十箇全鯁一箇葉古二合菁根三丹水芹五手生葱三本昆者吳二部背骨一部鷄卵十箇真油真末各五合實栢子一夕胡椒末二錢實荏子末良醬各三夕

床花七箇

各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇

○五味小茶食果一器

真末四

清各一斗六升胡椒末桂皮末各五錢實栢子三合砂糖二圓

實胡桃一器

實胡桃六斗

軟鷄煎一器

軟鷄三十首真

末七升真油五升實栢子一合鹽三合

生鰓炒一器

生鰓二百箇牛內心肉一部良醬二升真油清各一升實栢子二合

秀魚

蒸一器

秀魚十五尾鷄卵十箇葉古五合石耳二升木耳黃花各五兩苦椒一升猪肉一脚菜末五升實栢子真油各三合業脂潤一部實荏子末一合生葱二本蒜一本鹽三合

魚饅頭一器

胖熟湯一器

胖半部牛內心肉半部海參鷄卵各十箇全鯁一箇葉古一合菁根二升水芹五手生葱三本昆者吳二部背骨一部真油三合一錢實荏子末二夕良醬一合

黃細乾飯強精一器

黃細乾飯強精一千二百箇粘米一斗五升酒清真油各三升白糖四斤細乾飯二升醬金二兩

銀杏一器

實銀杏六斗

卵裹一器

鷄卵一貼業脂潤一部猪肉一脚真油一升葉古三合實栢子二合胡椒末五錢實荏子末二

肉饅頭一器

胖領千葉牛內心肉各三部猪肉三部葉豆菜二

合生葱三本

良醬一夕

胡椒末

二兩

紅蛤蒸一器

紅蛤一百箇牛內心肉三斤全鯁一箇海參十箇葉古

二兩

紅蛤

蒸一器

一合昆者吳二部真油五合實栢子二夕良醬一合



雙花陽灸

一器

生鯁雞卵各五十箇牛腎一部桔梗四斗生葱十丹全鯁十箇海參三十箇猪脚半部群五兩昆者吳五部背骨二部藥古三

合真油五升良醬二升實荏子末鹽各

五夕胡椒末二兩款末實栢子各一升

搥鯁湯

一器 搥鯁三同牛內心肉三斤海參十箇全鯁一箇藥古

一合菁根二丹水芹五手昆者吳二部背骨一部

雞卵十箇真油真末各五合生葱三本實栢子一夕胡椒末一錢實荏子末二夕良醬一合

床花七箇

各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇

○七味白味子一器

真末四斗真油一斗清糖一升

栢子一器

實栢子四斗

冬菰紋珠一器

冬菰十箇雞卵二十箇藥古二合石耳二升木耳黃花各五兩苦椒一升生葱

二本草末五升實栢子一合

魚菜一器

秀魚十尾菘末五升海參三十箇全鯁五箇藥古石耳各五合木耳黃花各一兩昆者吳五部臍化半半部

軟鷄煎油花一器

軟鷄三十首雞卵一貼真油三升真末五升鹽五合

牛足炒一器

牛足十隻良醬五合

真油五合實栢子一合胡椒末五錢

猪肉醬方湯一器

猪肉二脚牛內心肉半半部海參十箇全鯁一箇藥古一合昆者吳二箇臍化

半半部菁根二丹水芹五手雞卵十箇白菜一箇胡椒末一錢木耳黃花各一兩真油五合真末一升實栢子一夕實荏子末鹽各二夕良醬一合

○八味紅細乾飯強精一器

紅細乾飯強精一千

各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇

二百箇粘米一斗五升酒清真油各三升白糖四斤

黃粟一器

黃粟四斗

細乾飯二升芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢

各色菜膾一器

牛腎牛內心肉各二

一器 牛足二十隻陳鷄三首雞卵二十箇藥古一升苦椒一合實栢子五合群領半部

足餅

部千葉五部豆太十部胖領三部木耳黃花各三兩葉古三合生梨十箇膳脂半鍾子  
海蔘全饅各十箇菁根五丹眞油五升胡椒末五兩實栢子實荏子末各五合生葱十

本蒜 絡蹄花陽炙一器 絡蹄十級牛腎一部桔梗三斗葉古三合全饅五  
五本 實荏子末五合生葱一丹胡椒 軟鷄炒一器 軟鷄三十首牛內心肉五斤實栢

末一兩實栢子一合鹽三夕 軟鷄炒一器 子三合良醬五合眞油二升胡椒  
末一

苾制湯一器 青荏五十箇牛內心肉三斤海蔘十箇全饅一箇葉古二  
兩 合菁根二丹水芹五手昆者異二部腑化半半部大腸二

部背骨一部鷄卵十箇眞油五合生葱三本實栢 床花七箇 各色節花紅桃三  
子一夕胡椒末二錢實荏子末三夕良醬一合

別建花 九味軟杏仁果一器 眞末四斗眞油 山查一器 山查  
五箇 清各一斗六升

蛤煎油花一器 生蛤十石鷄卵一貼 腑化炒一器 腑化十部牛內心  
眞油二升胡椒末一兩 眞油五升眞末一斗

實栢子三合清一升 餅匙一器 眞末五升牛內心肉二部猪肉半脚陳鷄二首  
一丹實栢 魚花陽炙一器 秀魚五尾鷄卵二十箇菜末二升生薑一兩葉古

子一合 眞末各五合實荏子末二夕良醬一合白菜一箇生葱 床花七箇 各色節花紅桃  
三本實栢子二夕胡椒末二錢猪背肉二部鹽一合

七技湯一器 陳鷄二首牛內心肉三斤海蔘十箇全饅一箇葉古二合菁根二  
丹水芹五手昆者異二部腑化半半部背骨一部鷄卵十箇眞油

眞末各五合實荏子末二夕良醬一合白菜一箇生葱 床花七箇 各色節花紅桃  
三本實栢子二夕胡椒末二錢猪背肉二部鹽一合

紅桃別建  
花五箇



大殿進御鹽水 一器磁器本司黃漆小圓盤度支部 鹽水一器 白磁一合

大殿進御小膳 二器磁器本司黃漆小圓盤度支部 牛肉熟片一器 陽支頭十部 羊肉熟片一器 羊五

片一器 羊五 ○ 床花二箇 月桂花二箇

大殿進御大膳 二器磁器同小膳 猪肉熟片一器 猪四 雞肉熟片一器

器 陳鷄五 ○ 床花二箇 月桂花二箇

大殿進湯 一器磁器同進鹽水 龍鳳湯一器 鮒魚十尾陳鷄二首牛內心肉半半部全鱧一箇海蔘十箇藥古二合昆音異

二部菁根二丹水芹五手生葱二本鷄卵三十箇真油真末各五合實栢子只醬各一合胡椒末二錢

大殿進饅頭 一器磁器同進湯 饅頭一器 牛內心肉半半部胡椒末二錢木末只醬各五合猪肉半脚軟鷄一首菘豆菜

五升藁古實荏子末各三合生葱一丹真油一升實栢子一合

大殿進茶 一器銀茶罐銀茶鍾內下黃漆小圓盤度支部 雀舌茶一器 太醫院煎待

皇太子宮進饌案 十五器鍮器內下磁器本司朱漆低足饌案九坐尙方 各色粳甌餅一器

白米十五斗粘米八斗去皮豆八升實荏子九斗二升生粟大棗各八升桂皮末一兩真油實栢子各二升辛甘草末四升清一斗六升 各色助岳

花煎團子餅一器 粘米十一斗去皮豆二斗實荏子二升五合真油二斗清

升五合辛甘草末六升實栢子四升二合五夕桂皮末一兩五錢 方藥果一器 真末四斗真油清各一斗六升

夕實栢子三合 四色茶食一器 黃粟末松花黑荏子末各七升五合清一斗五味子五合臘脂一鍾子 四色笠帽

冰絲果一器 笠帽冰絲果各一百箇粘米五斗酒清真油各一斗白糖二十斤芝草葛梅各一斤梔子二百箇紅取油二升雪綿子三錢 紅

白細乾飯強精一器 紅白糖十二斤細乾飯一斗三升芝草一斤紅取油二

升雪綿子五錢 生梨一器 生梨二 林檎一器 林檎八 生粟一器 生粟二 大棗

一器 大棗四斗實栢子三升 水正果一器 山查清各五合五味子實栢子各一夕 雜湯一器 牛

心肉半半部昆者異二部胖五兩頭骨一部全鯉三箇海蔘五箇菓古一合鷄卵十箇

菁根二丹水芹三手生葱五本菓末真末良醬各三合真油五合實栢子五夕胡椒末

錢五 各色截肉一器 洪魚沙魚各五十尾白大口魚七十尾廣魚三十尾文魚

一 同搥鯉五同乾大鯉五十級海帶一十條實栢子一升 生煎煎油花一器 秀魚二十尾真油八升真末二斗鷄卵二貼鹽五合

各色花陽炙一器 牛腎一部桔梗五斗生葱十丹全鯉十箇海蔘三十箇菓

十箇實荏子末鹽各一升真油五升 民鹽二升胡椒末二兩實栢子五夕 ○床花十五箇 中水波蓮牧丹花各二箇紅桃三枝花各色節



花各三箇紅桃  
別建花五箇

### 皇太子宮進別行果

十七器鑪器內下磁器本司  
饌案左右設挾案四坐尚方

### 藥飯一器

粘米大  
聚各五

升黃粟三合清三升眞油五合良  
醬一升實栢子二夕桂皮末一錢

### 饅頭果一器

眞末四斗眞油清各一斗六升  
實栢子三合大棗六升黃粟五

升胡椒末桂皮末

### 三色梅花軟絲果一器

紅梅花軟絲果二百五十箇白  
梅花黃梅花軟絲果各二百箇

各三兩砂糖二圓

### 五色小軟絲果一器

各色小軟絲果各五百箇粘米一斗七升粘租三斗五升酒清眞油各四  
升五合白糖十二斤實栢子一斗芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢

粘米三斗五升粘租七斗酒清眞油各九升白糖二十  
五斤芝草三斤鬱金五兩紅取油六升雪綿子一兩

### 五色小軟絲果一器

五色小軟絲果各五百箇粘米一斗七升粘租三斗五升酒清眞油各四  
升五合白糖十二斤實栢子一斗芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢

### 強精一器

五色鈴強精十三篩粘米二斗酒清眞油各四升白糖四斤實栢子黑  
荳子末辛甘草末細乾飯各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪

綿子

### 四色甘絲果一器

四色甘絲果十三篩粘米二斗酒清眞油各六升  
白糖十二斤芝草葛梅各一斤紅取油二升鬱金

二兩雪綿  
子二錢

### 各色熟實果一器

果末大棗實栢子各二斗生薑十斤清一斗白  
糖五斤胡椒末三兩桂皮末五兩棗末五升五

味子三合臘  
脂半鍾子

### 各色糖一器

八寶糖玉春糖推耳糖各十二封水玉糖六斤蜜  
聚人蔘糖青梅糖各十封金箋餅十匣榛子糖五

花糖各五封御菓  
子二匣雪糖二封

### 各色正果一器

蓮根三升生薑十斤桔梗八斗青梅糖三  
封唐杏仁半封門冬糖茱萸各二封乾葡

荷一封

### 赤梨一器

赤梨七  
百箇

### 查果一器

查果四  
百箇

### 葡萄一器

葡萄二  
十乘

清二斗

### 赤梨一器

赤梨七  
百箇

### 查果一器

查果四  
百箇

### 葡萄一器

葡萄二  
十乘

**器** 木麵三十沙里牛內心肉半部鷄卵十箇胡椒末一錢實荏子末二夕真油良醬各一合 **片肉生鮮煎油花一器**

陽支頭業脂潤各三部秀魚十尾鷄卵一貼真油五升真末一斗鹽三合 **牛舌牛囊熟片一器** 牛舌十五部牛囊二十部業脂

潤五 **兒猪蒸一器** 猪肉二脚陳鷄一首菓古三合海蔘鷄卵各十箇全鰓一子良醬各二夕胡椒末二錢鹽二夕 **霜雪膏一器** 生梨三十箇龍腦五分砂糖橋餅各

椒末二錢鹽二夕 **花十五箇** 中水波蓮二箇牧丹花各色節花紅桃別建花各三箇紅桃三枝花四箇 **床**

**皇太子宮進味數** 每味數各七器鑰器內下磁器本司朱漆小圓盤度支部 **初味茶食果一器**

真末四斗真油精各一斗六升胡椒末 **石榴一器** 石榴七桂皮末各五錢實栢子三合砂糖二圓 **生蛤膾一器** 蛤

十石實栢子一合 **生鰓炒一器** 生鰓二百箇牛內心肉一部良醬海蔘一百箇牛內心肉半部菓古二合全鰓一箇菁根三丹水芹五手昆者與二部

背骨一部鷄卵十箇真油真末各五合實栢子一合 **海蔘蒸一器** 胡椒末二錢實荏子末三夕生葱

三本良 **煎油花一器** 群五部菓末一斗真油九升鹽三升 **醋鷄湯一器** 軟鷄一首牛

醬一合 **床花三箇** 各色節花紅桃三枝花紅桃別建花

部桔梗五合海蔘十箇全鰓一箇大腸昆者與各 **床花三箇** 各色節花紅桃三

二部鷄卵十箇菓古良醬各三夕實栢子一夕 **床花三箇** 各色節花紅桃三枝花紅桃別建花

各一 **二味四色強精一器** 四色強精各三百箇粘米三斗五升酒清



升辛甘草末實栝子各二升芝草  
一斤紅取油二升雲綿子五錢  
**栝子** 生小螺炒一器 栝子良醬各三合胡椒末五錢 生鱖膾一器 生鱖二斤

二合 紅蛤一百箇牛內心肉三斤全鰾一箇海蔘十箇葉  
古良醬各一合昆者異二部真油五合實栝子二夕  
**生小螺炒** 一器 栝子良醬各三合胡椒末五錢 千葉煎油花一器 千

十部鷄卵一貼真油五  
升真末一斗鹽五合  
**完子湯** 一器 牛內心肉半部太泡十節真油一升真末

一箇蕪古二合昆者異二部頭骨一部胖領膈化各半半部鷄  
卵二十箇胡椒末一兩實栝子末三夕良醬一合實栝子一夕  
**完子湯** 一器 五合菁根三丹水芹三手海蔘十箇全鰾

三枝花紅桃別  
建花各一箇  
○三味紅白細漢果一器 兩色細漢果各一千二百箇真末四斗真油清各一斗六升芝

草一斤紅取油二升白  
糖二斤雲綿子三錢  
**荔枝** 一器 荔枝二斤 三色甲膾一器 胖領千葉各五

栝子  
二夕  
**牛足炒** 一器 牛足十箇良醬真油各五合 生蟹煎一器 生蟹三

末真油各一斗鷄  
卵一貼鹽二升  
**骨煎油花** 一器 頭骨二十部鷄卵五十箇 錦鱗魚湯

一器 錦鱗魚十尾牛內心肉膈化各半半部鷄卵二十箇全鰾二箇海蔘十箇昆者

末五  
**床花三箇** 各色節花紅桃三枝花 ○四味紅白細乾飯蓼花

一器 紅細乾飯蓼花八百五十箇白細乾飯蓼花七百三十箇真末四 龍眼一

斗五升真油一斗白糖十斤芝草二斤紅取油五升雲綿子五錢

器龍眼二斤

秀魚蒸一器

秀魚五尾牛內心肉半半部鷄卵五十箇海蔘十箇全鱖一箇菓古二合眞油眞末各五合良醬一合

胖煎油花一器

胖五部茶末眞油各一斗鹽三升

絡蹄煎油花一器

絡蹄三十級眞油三升眞末一

斗鷄卵一

魚花陽灸一器

秀魚五尾鷄卵二十箇茶末二升生薑一兩菓古實栢子各五夕眞油一升良醬四合胡椒末五錢

猪胞湯一器

猪胎五部牛內心肉半半部海蔘鷄卵各十箇全鱖一箇菓古二末各五合實栢子一夕胡椒末

二錢實栢子末良醬各三夕

床花三箇

各色節花紅桃三枝花紅桃別建花各一箇

五味紅

白細乾飯軟絲果一器

紅白細乾飯軟絲果各四百箇粘米細乾飯各三斗酒清眞油各一斗白糖十斤芝草一斤紅取油

二升雲綿

黃粟一器

鮒魚蒸一器

鮒魚十尾秀魚三尾菓古三合牛內心肉五斤鷄卵二十箇眞

油二升木耳三兩黃花二兩昆者與二部腑化胖領各半半部實栢子末二夕胡椒末五錢良醬五夕

軟鷄煎一器

軟鷄三十升眞油五升實栢子一合鹽三合

猪肉煎油花一器

猪肉兩口菜末五升眞油四升鷄卵一貼鹽三合

絡蹄花

陽灸一器

絡蹄十級牛腎一部眞油三升桔梗三斗菓古實栢子末各五合全鱖五箇海蔘二十箇鷄卵三十箇生葱一丹良醬一升胡椒末一兩實栢

子一合

胖熟湯一器

胖半部牛內心肉半半部海蔘十箇全鱖一箇菓古良醬各一合菁根二丹水芹五手生葱三本昆者與二部背骨

一部鷄卵十箇眞末五合實栢子一夕胡椒末一錢五分實栢子末二夕

床花三箇

各色節花紅桃三枝花紅桃別建花各一箇

六



**味紅梅花強精一器**  
紅梅花強精一千二百箇粘米三斗粘租六斗酒清與油各五升白糖八斤芝草三斤紅取油五升雲綿子五

**銀杏一器**  
實銀杏六斗  
**雜蒸一器**  
牛內心肉半部大腸二部昆者與一部海蔘雞卵各十箇全饌二箇葉古真末良

**足餅一器**  
牛足兩隻陳鷄三首鷄卵二十箇葉古一升苦椒一合實栢子

**生鮮紋珠一器**  
秀魚二十尾鷄卵三十箇葉古五合石耳一升苦椒半部

**軟鷄全體燒一器**  
軟鷄五十首真油二升胡椒末五升生葱三本實栢子實荳子末各一合  
**骨湯一器**  
骨

**床花三箇**  
各色節花紅桃三枝花  
**七味栢子強精一器**  
栢子強精

**胡桃一器**  
實胡桃六斗  
**甘花富一器**  
秀魚三十尾鷄卵五

**卵裹一器**  
鷄卵一貼葉脂潤一部

**冬菰紋珠一器**  
冬菰十箇鷄卵二十箇葉古二合石耳二升末耳黃

**軟鷄煎油花一器**  
軟鷄三十首鷄卵一貼真油三升真末五升鹽五合

**猪肉醬方湯一器**  
猪肉二脚牛內心肉半部海蔘雞卵各十箇全饌一箇白菜一箇胡椒末一錢木耳黃花各一兩真末一升真油

五合實栢子一夕實荳子末鹽各二夕良醬一合

**床花三箇**

各色節花紅桃三枝花紅桃別建花各一箇

○八味軟杏

**仁果一器**

真末四斗真油清各一斗六升

**山查一器**

山查四斗

**軟鷄炒一器**

軟鷄三十首牛內心

肉五斤實栢子三合良醬五合真油二升胡椒末一兩

**各色菜膾一器**

牛腎牛內心肉各二部干菜五部豆太十部胖領三部木耳黃

花各三兩葉古三箇菁根五升真油五升胡椒末五合生梨全鯪海蔘各十箇實栢子胡椒末各五合生葱十本蒜五本燕脂半鍾子

**魚饅頭一器**

**器**

秀魚十五尾鷄卵十箇葉古五合石耳一升木耳黃花各五兩苦椒一升猪肉一脚菜末五升實栢子真油鹽各三合業脂潤一部實荳子末一合生葱二本蒜一

**生蛤煎油花一器**

生蛤十石鷄卵一貼真油五升真末一斗

**搥鯪湯一器**

搥鯪三同牛內心肉

三斤海蔘鷄卵各十箇全鯪一箇葉古良醬各一合菁根二丹水芹五手昆者異二部背骨一部真油真末各五合生葱三本實栢子一夕胡椒末一錢實荳子末二夕

**床花三箇**

各色節花紅桃三枝花紅桃別建花各一箇

○九味白梅花強精一器

白梅花強精一

千二百箇粘米三斗粘粗六升酒清真油各五升白糖八斤雪綿子五錢

**松栢子一器**

實栢子四斗

**腑化炒一器**

腑化十部牛內心肉五斤良醬一升真油二升胡椒末一兩實栢子三合清一升

**餅匙一器**

真末五升牛內心肉二部猪肉半脚陳鷄二首真油

一升良醬五合生薑胡椒末各一錢生葱一丹實栢子一合

**魚菜一器**

秀魚十尾菜末桔梗各五升海蔘三十箇全鯪五箇葉古石耳各五合木耳黃

花各一兩昆者異五部腑化半半部鷄卵十箇實栢子一合

**肉饅頭一器**

胖領千葉牛內心肉各三部猪肉二脚菜末真油各三升葉豆菜二



斗實荏子末鹽實栢子各五  
合真末三升胡椒末二兩  
**苾制湯一器**青荏五十箇牛內心肉三斤海蔘

根二丹水芹五手昆者與大腸各二部腑化半半部背骨一部全鯁一箇  
菓古二合生葱三本實栢子一夕胡椒末二錢實荏子末三夕良醬一合  
**床花三**

**箇**各色節花紅桃三枝花  
紅桃別建花各一箇

**皇太子宮進鹽水**一器鹽水盤器並  
同 大殿進鹽水

**皇太子宮進小膳**器數饌品盤器床花  
並同 大殿進小膳

**皇太子宮進大膳**器數饌品盤器床花  
並同 大殿進大膳

**皇太子宮進湯**一器饌品盤器並  
同 大殿進湯

**皇太子宮進饅頭**一器饌品盤器並  
同 大殿進饅頭

**皇太子宮進茶**一器茶品盤器並  
同 大殿進茶

**叅宴諸臣宴床**

**外宣床八百床**每床各十五器磁  
器黑漆圓盤本司  
**各色餅一器**白豆粳飯餅白米二升  
五合粘米二合去皮豆

五合生栗大棗各一夕荏子粳飯餅白米二升五合粘米二合白荏子五合生栗大棗  
各一夕辛甘草粳飯餅白米二升五合粘米二合辛甘草末一合生栗大棗各一夕清

三合真油五夕實栢子一合蜜雪只白米二升五合粘米清各二合生粟大棗各二夕  
真油五夕荏子粘飯餅粘米三升實荏子六合生粟大棗各二夕兩色助岳粘米三合  
大棗辛甘草末各一合實荏子五夕真油清各一合五夕桂皮末一夕青艾圍子餅  
粘米三合去皮豆一合五夕辛甘草末一合清五夕生粟大棗各二夕實栢子一夕

**藥飯一器** 粘米大棗清各二合真油良醬各  
真末四升真油清各一升六合實栢子一合黃粟末松花黑荏子荏末各三合  
青太末二合五夕辛甘草末一合五味子五夕清一升五合臙脂半半鍾子 **三色**

**笠帽冰絲果五色強精一器** 三色笠帽冰絲果五十箇五色強精一百  
細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各一升松花五  
合芝草葛梅各五錢紅取油二合雪綿子五錢 **紅白細乾飯蓼花一器**

紅白細乾飯蓼花各一百五十箇真末八升細乾飯五升真油  
五升白糖一斤芝草四兩紅取油五合雪綿子五分鹽二合 **各色正果一器**

蓮根五合生薑桔梗各半斤青梅糖門冬糖  
蔗莧各五錢唐杏仁一兩清二升山查一合 **生梨林檎赤梨僧桃葡萄**

**一器** 生梨十箇赤梨林檎僧桃  
桃各三十箇葡萄半朶 **花菜一器** 生梨一箇清一合實  
二十沙里牛內心肉半斤雞卵二箇真 **各色花陽炙一器** 桔梗五升牛腎

油實荏子末胡椒末各一兩背骨半部全饌一箇海菜五箇生葱  
一脚畔胡椒末各一兩背骨半部全饌一箇海菜五箇生葱 **雜湯一器** 牛內心

一斤荏根半丹水芹二手海蔘雞卵各二箇全饌半半箇昆若與大腸各  
半部畔領腑化各二兩良醬二夕生葱一本胡椒末真油菓古各一夕 **片肉煎油**

一斤荏根半丹水芹二手海蔘雞卵各二箇全饌半半箇昆若與大腸各  
半部畔領腑化各二兩良醬二夕生葱一本胡椒末真油菓古各一夕 **片肉煎油**

一斤荏根半丹水芹二手海蔘雞卵各二箇全饌半半箇昆若與大腸各  
半部畔領腑化各二兩良醬二夕生葱一本胡椒末真油菓古各一夕 **片肉煎油**

一斤荏根半丹水芹二手海蔘雞卵各二箇全饌半半箇昆若與大腸各  
半部畔領腑化各二兩良醬二夕生葱一本胡椒末真油菓古各一夕 **片肉煎油**

一斤荏根半丹水芹二手海蔘雞卵各二箇全饌半半箇昆若與大腸各  
半部畔領腑化各二兩良醬二夕生葱一本胡椒末真油菓古各一夕 **片肉煎油**



花一器鴨支頭十分一秀魚一尾真油真末各五  
沉菜一器青枝一箇大

白清一器白清醋醬一器良醬一夕醋二床花八

箇牧丹花一箇紅桃三枝花紅桃各色餅一器白粳飯餅白

不陞殿者床五百床每床各十三器磁

粟一夕粘米大棗各一合去皮豆五合荳子糖餛餅白米一升五合實荳子三合粘米

一合生粟大棗各二夕辛甘草粳飯餅白米一升粘米辛甘草末各一合實粟大棗各

一夕清一合真油五夕荳子粘飯餅粘米一升五合生粟大棗各二夕實荳子五合兩

色助岳粘米二合實荳子末辛甘草末各三夕真油大棗各一合清五夕桂皮末一錢

青艾團子餅粘米二合辛甘草末去皮豆茶食果五色茶食一器煎末三

各一合清五夕生粟大棗實荳子各一夕茶食果五色茶食一器煎末三

一升二合實荳子一夕黃粟末松花黑荳子葇末青太末各二紅白細乾飯軟

合辛甘草末五夕臘脂五分一鍾子五味子二夕清二升四合紅白細乾飯軟

錢實荳子辛甘草末各二升松花五合紅白細乾飯軟絲果各色強精一器紅白細乾飯軟

芝草五錢紅取油二合雪綿子五錢紅白細乾飯軟絲果五十箇各色強精七十箇粘米六

一百生梨赤梨僧桃葡萄一器生梨七箇赤梨三十箇僧花菜一

器生梨一箇實荳子五麵一器木麵二十沙里雞卵二箇實荳子末真油各一

器味各一夕清一合夕牛內心肉半斤胡椒末五分良醬二夕

辛丑年二月二日

四十一

雜湯一器 牛內心肉半半部大腸昆者異各半部雞卵二箇生葱二本薑古胡椒末良醬真末實荏子末各一夕膳化二十分一膳三錢入飯半半箇青

片肉生煎油花一器 陽支頭六分一秀魚半尾猪肉五分一脚雞卵十箇真油四合鹽一夕 各

色花陽炙一器 桔梗二升牛內心肉二斤生葱半丹胡椒末四錢真油實荏子末良醬各四合 沉菜一器 菁根一

白清一器 白清二合 醋醬一器 良醬一夕醋二 床 一手生葱一本苦椒五箇蒜半本鹽一夕

花六箇 枝丹花紅桃別建花紅桃三

別宣床二百床 每床各十二器磁器黑漆圓盤本司 各色餅一器 白豆梗飯餅白米一升去皮豆三合生栗大粟

各半夕荏子梗飯餅白米一升粘米一合實荏子三合大粟生栗各一夕辛荏草梗飯餅白米一升粘米一合生栗大粟各一夕辛荏草末五夕清一合真油五合荏子粘飯餅粘米一升實荏子五夕生栗大粟各一夕兩色助岳粘米一合五夕大粟一合實荏子二錢真油一合一夕辛荏草末二夕清五夕青艾團子餅粘米一合五夕去皮豆七

夕黃栗實荏子各半夕辛荏草末清大粟各五夕 茶食果各色茶食一器 真末二升真油清各一

松花菜末黑荏子青太末各一合辛荏草末二 紅白細乾飯軟絲果各色 夕清一升二合臘脂五分一鍾子五味子一夕

強精一器 紅細乾飯白細乾飯軟絲果各二十箇各色強精五十箇粘米五升酒

王合松花三人芝草三錢紅 紅白細乾飯蓼花一器 紅白細乾飯蓼花

油一合三夕雪綿子三錢 紅白細乾飯蓼花一器 紅白細乾飯蓼花



四升細乾飯三升真油二升五合白糖八  
兩芝草二兩紅取油二合五夕鹽一合  
生梨赤梨僧桃林檎一器生梨

五箇赤梨僧桃  
花菜一器生梨一箇清一合實  
栢子五味子各五夕麵一器木麵二十沙里牛  
內心肉半斤雞

卵二箇胡椒末一分實荏子  
末真油各一夕良醬二夕  
雜湯一器牛內心肉半斤  
臍化二十分一胖三錢背骨三分一海

蔘雞卵各二箇菁根一丹水芹二手生葱二本全鰾半半箇  
菓古真末真油實荏子末各一夕胡椒末一分良醬二夕  
片肉生鮮煎油

花一器陽支頭猪肉各十分一脚秀魚半尾  
卵八箇真油三合真末五合鹽一夕花陽炙一器桔梗二升牛  
心肉二斤生葱

半丹胡椒末四錢真油  
實荏子末良醬各四合  
沉菜一器菁根一箇水芹一手生葱一  
本苦椒五箇蒜半本鹽一夕醋醬一器

良醬一夕醋二夕  
實栢子一夕  
床花六箇牧丹花一箇紅桃間花  
三箇紅桃別建花二箇

之次床一百床每床各十器饌品盤器床花同別宣床  
而減紅白細乾飯蓼花一器花菜一器

叅班諸臣宣醞床

諸臣各清酒一盞黃大口魚一尾

侍衛陪衛各差備及典樂以下樂工等賜饌  
日傘差備二人各差備忠贊衛五十五人隅板只二侍從

院雇員三人隅板只一巡檢隅板只四別監隅板只四武  
藝別監隅板只四門旗手隅板只二兵丁隅板只十二樂  
師隅板只一典樂隅板只一歌者隅板只一樂工隅板只  
二兼內吹隅板只一舞童隅板只四議政府雇員隅板只  
一宮內府雇員隅板只一使令隅板只一太醫院雇員隅  
板只一進宴廳書題隅板只一儀註所雇員隅板只一會  
計院雇員隅板只一秘書院掌務員以下隅板只一春桂  
坊掌務員以下隅板只一尙衣司雇員隅板只一景孝  
殿水刺間飯監以下隅板只一本司使令隅板只二使喚  
旗手隅板只二使喚隅板只三通禮院雇員隅板只一近  
仗軍士隅板只一以上隅板只五十九各麵一東海各色  
餅各色強精冰絲果軟絲果蓼花赤梨僧桃生栗猪肉牛



頭花陽炙清醋醬

侍衛陪衛各差備軍及元帥府各隊將官以下兵  
丁與警部宮內署警務官以下巡檢饋饌

正輦陪六十名副輦陪三十名玉轎陪二十五名陽繖軍  
十五名燈籠軍五十五名儀仗軍五百三十九名四人轎  
軍二十名四人藍輿軍二十名庫直一名近仗軍士四名  
輦輿陪四十名轎子陪十五名使令四名水工二名元帥  
府一百八十三人武官學校五百七十五人侍衛一隊一  
千二十九人二隊一千三十六人三隊一千二十九人砲  
兵隊三百十五人親衛一隊一千三十六人二三隊各一  
千二十九人憲兵隊三百八十一人騎兵隊一百五人軍  
樂隊五十一人徵上平壤一二隊各一千二十九人警部

一千二百七十四人宮內署四百十二人扈衛隊八百四十一人以上一萬三千二百十三人各錢六錢

內熟設所

處所平成門內進饌時假家一百五十間仍用七月初七日設御床所假家二十四間本廳舉行自十一日熟設郎廳以下別

看役牌將員役輪回入直前期三日晝夜並直堂上前期三日輪回入直正日設中排設廳於凝春門外以便進止

咸寧殿正日內進宴

大殿進御饌案

八十三器鑰器磁器本廳黃漆高足饌案十二坐尚方

各色粳甑餅一器

高

尺五寸白豆粳甑餅白米一斗六升粘米四升去皮豆一斗二升五合大棗生粟各五升  
升菘豆粳甑餅白米一斗六升粘米四升菘豆一斗二升五合大棗生粟各五升五合  
石耳粳甑餅白米一斗六升粘米四升石耳末大棗生粟清各五升實栢子一升二合  
五夕實栢子七升五合辛甘草雪只白米一斗六升粘米四升辛甘草末七升五合大  
棗生粟清各五升實栢子一升二合五夕真油二合五夕蜜雪只白米一斗六升粘米  
四升大棗生粟清各五升實栢子二升二合五夕真油二合五夕白雪只白米一斗六  
升粘米四升石耳大棗生  
栗各五升真油二合五夕  
各色粘甑餅一器  
高一尺五寸白豆粘甑餅粘米  
聚生粟各五升菘豆粘甑餅粘米二斗菘豆一斗二升五合大棗生粟各五升栢子粘  
甑餅粘米二斗實栢子七升五合大棗生粟各五升實栢子二合五夕辛甘草粘甑餅  
粘米二斗辛甘草末七升五合大棗生粟清各五升實栢子七升五合實栢子二合五  
夕炒豆粘甑餅粘米二斗去皮豆一斗二升五合大棗生粟清各五升實栢子二合五



夕厚餅粘米去皮豆各二斗大粟生粟各五升 各色助岳花煎一器高一尺  
 清七升五合實栢子二合五夕桂皮末三夕 各色助岳粘米十斗實栢子大粟甘苔末各一斗二升五合梔子一百二十五箇清一斗  
 八升七合五夕真油三斗七升五合桂皮末實栢子各二合五夕花煎粘米二斗真油  
 七升五合清三升七合五夕 各色團子餅一器高一尺五寸各色團子粘  
 桂皮末實栢子各七合五夕 米八斗實栢子末辛甘草  
 末各三斗大粟生粟各二斗清一斗石耳團子粘米四斗 藥飯一器粘米大粟  
 石耳末一斗五升實栢子二斗五升清五升桂皮末五夕 栗真油各一升良醬三合清三  
 栗實栢子一合桂皮末一夕 乾麵一器木麵五 大藥果一器高一尺五寸二百立  
 真末五斗真油清各二斗砂糖二圓 大茶食果一器高一尺五寸二百五十  
 胡椒末桂皮末各三夕實栢子三合 立真末五斗真油清各  
 二斗砂糖二圓實栢子三 大饅頭果一器高一尺五寸二百五十立真末五  
 合桂皮末胡椒末各三夕 斗真油清各二斗砂糖二圓黃粟  
 大粟各一斗實栢子三合 栗末黑栢子茶食一器高一尺五寸一千五百  
 桂皮末胡椒末各二一合 筒黃粟末二斗五升黑  
 栢子三斗五升 松花葉末茶食一器高一尺五寸一千二百五十箇松花葉  
 清一斗八升 末各二斗五升清一斗五升五味子二  
 升五合臘脂 青太桂薑茶食一器高一尺五寸一千二百五十箇青太末  
 二鍾子半 薑粉各二斗五升辛甘草末五升桂皮  
 末四合清 紅白梅花軟絲果一器高一尺五寸紅白梅花軟絲果各四百  
 一斗五升 筒粘米三斗粘粗六斗酒清真油各七  
 升白糖八斤芝草三斤紅 栢子軟絲果一器高一尺五寸栢子軟絲果八百  
 取油五升雲綿子五錢 筒粘米三斗酒清真油各七升

辛丑卷之二 饌品

白糖八斤實栢子 桂栢強精一器 高一尺五寸桂栢強精各七百五十箇粘

三斗雪綿子五錢 米五斗酒清真油各一斗白糖八斤桂皮

末七升實栢子八 紅細乾飯強精一器 高一尺五寸紅細乾飯強精一千

升雪綿子五錢 五百箇粘米細乾飯各二斗五升

酒清真油各六升白糖八斤芝草 白細乾飯強精一器 高一尺五寸白細

二斤紅取油三升雪綿子五錢 乾飯強精一千五

百箇粘米細乾飯各二斗五升酒清 五色強精一器 高一尺五寸五色強精

真油各六升白糖八斤雪綿子五錢 器 一千五百箇粘米二斗

五升酒清真油各六升白糖八斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草

末各五升松花二升五合芝草十四兩紅取油一升雪綿子一錢五分 五色鈴強

精一器 高一尺五寸五色鈴強精各三箇粘米二斗五升酒清真油各六升白糖

十四兩紅取油一升 紅白笠帽冰絲果一器 高一尺五寸紅白笠帽冰

雪綿子一錢五分 絲果各二百箇粘米四斗

酒清真油各一斗白糖二十斤芝草十 青黃笠帽冰絲果一器 高一尺五

四兩紅取油一升五合雪綿子三錢 寸青黃笠

帽冰絲果各二百箇粘米四斗酒清真油各一斗白糖二十

斤葛梅十四兩青取油一升五合梔子二百箇雪綿子三錢 栢子強精一器

高一尺五寸栢子強精一千五百箇粘米二斗五升酒清 紅白梅花強精一

真油各六升白糖八斤實栢子一斗五升雪綿子三錢 器 高

器 高一尺五寸紅白梅花強精各七百五十箇粘米二斗五升粘租五 白細乾 飯軟絲果一器 高 二斗五升酒清真油各六升白糖八斤雪綿子五錢 紅細



乾飯軟絲果一器高一尺五寸紅細乾飯軟絲果一千箇粘米粘租各二斗五升酒清真油各六升白糖八斤芝草二斤紅取油三升

雪綿子四色甘絲果一器高一尺五寸四色甘絲果十五箇粘米二斗五升酒清真油各六升白糖十斤芝草葛梅各一斤紅

取油三升鬱金二兩五色中細乾飯軟絲果一器高一尺五寸五色中細乾飯軟絲果

五錢雪綿子三錢芝草葛梅各一斤紅取油三升實栢子四升鬱金二兩雪綿子三錢

各四百四十箇粘米細乾飯各二斗五升酒清真油各六升白糖八斤白細乾飯

芝草葛梅各一斤紅取油三升實栢子四升鬱金二兩雪綿子三錢

蓼花一器高一尺五寸白細乾飯蓼花一千八百箇真末三斗五升

飯蓼花一器高一尺五寸紅細乾飯蓼花一千八百箇真末三斗五升細乾飯

三色漢果一器高一尺五寸三色漢果各一千二百五十箇真末五斗真

升雪綿子大砂糖橘餅一器高一尺五寸大砂糖一百二十圓橘餅二百圓

尺五寸蜜棗八寶糖各三十五封青梅糖十五封

乾葡萄榛子糖五花糖各十封冰糖雪糖各二封

三十斤水玉糖人蔘糖各二十斤

各二十斤御菓子五匣龍眼一器高一尺五寸龍眼二十斤

熟實果一器高一尺二寸黃粟大棗實栢子各二斗生薑十

尺五寸查林檎一器高一尺五寸林檎一千五百箇

果四百箇僧桃一器高一尺五寸僧桃一千二百箇

赤梨一器高一尺五寸赤梨一千二百箇

器 高一尺五寸

葡萄一器 高一尺五寸

葡萄五十朵

柚子一器 高一尺五寸

柚子四百箇

生

梨一器 高一尺五寸

早紅一器 高一尺五寸

早紅四百箇

軟栗一器 高一尺五寸

軟栗十

寸

斗 黃粟一器 高一尺五寸

大棗一器 高一尺五寸

大棗

實胡桃一

器 高一尺五寸

實

器 高一尺五寸

松栢子一器 高一尺五寸

實銀杏一器 高一尺五寸

實銀杏

器 高一尺五寸

實

斗 石櫛一器 高一尺五寸

各色正果一器 高一尺五寸

各色正果

器 高一尺五寸

生薑十五斤

桔梗二十

五丹山查四升

糖屬正果一器 高一尺五寸

乾葡萄各四封

蓮根清各一斗

霜雪膏

一器

一器 生梨二十箇

龍腦五錢

花菜一器 生梨五箇

實栢子五味子各

一合清一升

臙脂半鍾子

龍鳳湯一器

陳鷄七首

鯉魚二尾

鷄卵二十箇

菁根十箇

水芹五手

生葱五本

葉古三合

牛內心肉半部

昆者異一部

頭骨二部

全鯁一箇

海參五箇

良醬三合

實栢子一

完子湯一器

牛內心肉半部

鷄卵十箇

昆者異一部

菁根五箇

水芹五手

生葱五本

鷄卵二十箇

實栢子實胡

桃各一合

胡椒末五勺

真油

芡伊湯一器

芡伊一隻

脾化各十分

芡末各五合

實栢子末二合

芡伊湯一器

芡伊一隻

脾化各十分

一昆者



十箇真耳半半級菁根十箇水芹五手生葱半丹實荳子  
末二合胡椒末五夕良醬三合真油一合實栢子一夕  
各色截肉一器高一尺

尺五寸沙魚白大口魚各二十五尾洪魚廣魚各十五尾黃大口魚十尾文魚三尾全  
鯪四十箇烏賊魚五貼江瑤珠十同撻鯪一同片脯一貼半雉脯十首黃脯四貼乾大

蝦五級海帶十條實栢子三升  
片肉一器高一尺二寸陽支  
足餅一器高一尺二寸牛足

陳鷄三首胖半半部鷄卵二十箇實  
栢子一合苦椒末二夕真油二合  
猪肉一器高一尺二寸猪兩口  
生鮮煎油花

一器高一尺二寸秀魚三十尾鷄卵三  
肝煎油花一器高一尺二寸肝八  
猪肉干

真油八升實荳子末四升鹽三升  
胖煎油花一器高一尺二寸猪領十五部葉  
猪肉干

葉煎油花一器高一尺二寸猪肉五脚千葉十五部真  
生蛤絡蹄煎油

花一器高一尺二寸生蛤七百箇絡蹄二十級  
魚饅頭一器高一尺二寸秀  
肉饅頭一器高一尺二寸秀

三脚菜豆菜一斗五升葉古鹽各三升木耳三兩苦椒一升五  
合菜末一斗胡椒末一合實荳子末真油各二升生葱半丹

尺二寸葉脂潤胖領千葉各三部牛腎一部葉古鹽各三升菜末一斗木耳三兩菜豆  
菜一斗五升猪肉一脚苦椒一升真油實荳子末各二升胡椒末一合生葱半丹實栢

子一  
全雙紅蛤炒一器高一尺二寸全雙三貼紅蛤三百箇牛內心肉一  
部良醬真油各三升清五合胡椒末五夕實栢子

合一  
海蔘煎一器高一尺二寸海蔘六百箇葉脂潤三部牛腎一部太泡二十箇  
鷄卵二貼真油實荳子末鹽各三升真末五升胡椒末一合生

葱半丹實 各色花陽炙一器 高一尺二寸 桔梗十斗 牛腎四部 生葱二十丹 群二部 昆者 吳十五部 背骨十部 猪肉二脚 海

葵五十箇 全鯉三十箇 實荳子末二升 胡椒末 菜末 各五合 眞油一斗 眞醬五升 菓古四升 鷄卵五十箇 實荳子一升 鹽三升 軟鷄炙一器 軟

八十首 眞油二升 五合 實荳子末三升 胡椒末一合 鹽八升 生葱二升 蒜十五本 各色甲膾一器 高一尺二寸 胖領

十五部 實 生鰾膾一器 高一尺二寸 生鰾 軟猪蒸一器 軟猪一口 牛肉

二首 鷄卵二十箇 菜豆 菜一斗 木耳二兩 黃花半 封實荳子 軟鷄蒸一器 軟

末二升 實荳子 胡椒末 各五升 生葱半 丹蒜十本 鹽水五合 生鰾炒一器 高一尺二寸 生鰾

十首 生葱一升 眞油 實荳子末 各五合 胡椒末一合 眞醬二合 實荳子五升 鷄卵十箇 白清一器 白清

一斗 菓古 眞油 實荳子末 各五合 牛內心 肉半 半 芥子一 部 鷄卵十箇 胡椒末五升 菜末五合 眞醬二合 白鹽一器 白鹽

器 黃芥子三合 醋一 醋醬一器 眞醬二合 醋三 白鹽一器 白鹽 合清五升 鹽一夕 醋醬一器 實荳子五升 白鹽一器 一合 〇床

花六十六箇 大水波蓮 中水波蓮 小水波蓮 各二箇 各色節花 二十六 紅桃 三枝 花十八箇 紅桃 別建花 紅桃 別間花 各八箇

大殿進御小盤果 三十器 鑰器 磁器 本廳 黃漆 各色餅一器 高一尺 雕刻高足 別大圓盤 內別庫 白豆 粳

飯 白米一斗 一升 粘米三升 去皮 豆七升 五合 大棗 生栗 各三升 菜豆 粳 飯 餅 白米 一斗 二升 粘米三升 菜豆七升 五合 大棗 生栗 各三升 蜜雪 只白米一斗 二升 粘米三 升 大棗 生栗 清 各三升 實荳子五合 眞油一合 五升 辛甘草 粘飯 餅 粘米一斗 辛 百草 末 實荳子 各三升 六合 大棗 生栗 清 各二升 四合 實荳子五合 炒豆 粘飯 餅 粘米一斗



十皮豆六升大棗生栗清各二升四合實栢子五合厚餅粘米四升去皮豆五升清一  
升五合大棗生栗各一升實栢子桂皮末各二合五夕兩色助岳粘米四升實栢子五  
合大棗甘苦末清各七合五夕眞油一升五合桂皮末二夕實栢子五夕花煎粘米三  
升眞油一升五合清一升桂皮末二夕實栢子五合各色團子粘米二升實栢子辛甘  
草末各一升五合大棗生栗各一升實栢子一升五合清七合五夕百耳末二升  
子一升五合清七合五夕百耳末二升  
**藥飯一器** 粘米一斗大棗九升黃粟  
眞油各一升清三升良醬

三合實栢子一  
合桂皮末一夕  
**麵一器** 木麵二十沙里牛內心肉半半部鷄卵玉筒良醬三  
合實栢子末眞油各二夕胡椒末一夕生葱三本  
**茶**

**食果饅頭果一器** 高一尺茶食果饅頭果各六十立眞末三斗清眞油各一  
斗二升大棗黃粟各三升桂皮末胡椒末各一合實栢子  
糖一圓

**各色茶食一器** 高一尺四百箇黃粟末茶末青太末松花黑栢子各  
六升辛甘草末五味子各一升清九升麩脂一鍾子

**三色梅花軟絲果一器** 高一尺紅白梅花軟絲果栢子軟絲果各一百二  
十箇粘米一斗三升粘租二斗五升酒清眞油各  
三升白糖十斤芝草十四兩紅取

油三升雪綿子三錢實栢子八升  
**五色強精一器** 高一尺各二百箇粘米一  
斗五升酒清眞油各三升

五合白糖三斤八兩紅白細乾飯實栢子黑栢子辛甘草末  
各三升松花一升五合芝草五兩紅取油五合雪綿子二錢  
**四色笠帽冰絲**

**果一器** 高一尺四色笠帽冰絲果各五十箇粘米二斗酒清眞油各五升白  
糖十斤芝草葛梅各三兩紅取油八合雪綿子二錢梔子八十箇  
**三**

**色漢果一器** 高一尺三色漢果三百二十五箇眞末二斗五升眞油清各七升  
五合白糖一斤葛梅二兩芝草一斤紅取油一升一合雪綿子二

錢  
**各色糖一器** 高一尺砂糖三十圓橘餅四十圓蜜棗八寶糖各三封玉春糖  
水玉糖掛耳糖各三斤人蔘糖二斤青梅糖五花糖棧子糖各

二封乾葡萄一封印  
菓子二匣雪糖一封  
熟實果一器 高七寸大棗黃栗實栢子各八升生薑八斤白糖二斤清三升胡椒末桂皮末各一

合 林檎查果赤梨一器 高一尺林檎赤梨各一百五十箇查果一百箇 生梨葡萄一器 高

尺生梨八十箇葡萄十朶 早紅一器 高一尺早紅二百五十箇 軟栗一器 高一尺軟栗十斗五分 大棗

一器 高一尺大棗三十斗 各色正果一器 高七寸蓮根五升生薑三斤桔梗

莧門冬糖各半封清四升 花菜一器 生梨三箇五味子清各五合實栢子五升 完子湯一器 牛內心肉

者與一部臍化胖各十分一鷄卵菁根各十箇水芹五手生葱五本全鰓一箇 海蔘五箇菓古真末真油良醬各二合胡椒末一夕實荏子末實栢子各五升 悅口

子湯一器 牛內心肉半半部昆者與一部背骨一部臍化胖各十分一全鰓一箇 海蔘菁根各五箇秀魚半半尾菓古菓末良醬各二合水芹五手生葱

五本鷄卵十五箇實銀杏實胡桃實栢子胡椒末 各色截肉一器 高一尺沙 各五夕實荏子末一合真末三合五夕真油三合 魚洪魚各

七尾白大口魚十五尾黃大口魚三尾廣魚五尾文魚一尾半全鰓三十箇烏賊魚二 貼江瑤珠二同撻鰓七貼片脯一貼黃脯二貼雜脯五首海帶十條乾大鰓三級實栢

子一 片肉猪肉足餅一器 高七寸陽支頭業脂潤各一部半猪肉三脚牛 足三箇秀魚一尾陳鷄一首胖半半部鷄卵十

筒真油二合實栢 三色煎油花一器 高七寸秀魚七尾胖領一部半肝二部 子胡椒末各一合 眞末菓末各三升木末四升實荏子末

鹽各二升真油五 軟鷄炙一器 軟鷄五十首實荏子末一升真油一升五合良 升鷄卵七十箇 醬五合生葱一本胡椒末五升鹽二升實栢子



一合蒜 雜蒸一器 葱伊一隻昆者與廣大頭各一部勝化胖各十分一 一合

各二合實花子末五合胡椒末 各色花陽炙一器 高七寸各色花陽炙五百

骨各二部胖半部昆者與五部猪肉一脚海參雞卵各二十箇全銀十箇實花子末四

各色甲膾一器 高七寸胖領千葉各一部 白清一器 白滯三合 芥子一

器 黃芥子二今醋一 醋醬一器 良醬一合醋二 床花二十一箇

中水波蓮二箇各色節花六箇紅桃三枝花  
八箇紅桃別建花三箇紅桃別間花二箇

大殿進御果榼 四層饌榼本廳 藥果各色茶食各色糖各色截肉

皇太子宮 皇太子妃宮進饌案 每案各六十八器鑰器磁器本 各

色粳甌餅二器 高一尺二寸白豆粳甌餅白米三斗粘米八升去皮豆二斗大

斗生粟大棗各八升石耳粳甌餅白米三斗二升粘米八升石耳末大棗生粟各八升

實桂子末一斗二升清四升實栢子二升辛甘草雪只白米三斗二升粘米八升大棗

生粟各八升辛甘草末一斗二升清四升實栢子二升真油四合蜜雪只白米三斗二升

粘米八升石耳大棗生粟各八升 各色粘甌餅二器 高一尺二寸白豆粘甌餅粘米四斗去皮豆二

斗大棗生粟各八升菽豆粘飯餅粘米四斗菜豆二斗生粟大棗各八升荏子粘飯餅  
 粘米三斗實荏子末一斗二升生粟大棗各八升實栢子二升辛荏草粘飯餅粘米三  
 斗辛荏草末實荏子末各一斗二升生粟大棗各八升清四升實栢子二升炒豆粘飯  
 餅粘米三斗去皮豆一斗五升生粟大棗各六升清三升實栢子一升五合厚餅粘米  
 去皮豆各二斗生粟大棗各四升  
 清六升實栢子一升桂皮末三夕  
**各色助岳花煎團子餅二器** 高一尺二寸兩

色助岳粘米七斗實荏子一斗二升大棗甘荏末清各一斗八升真油三斗桂皮末三  
 合花煎粘米四斗真油一斗二升清八升桂皮末一合實栢子一升各色團子粘米六  
 斗實栢子辛荏草末各二斗四升大棗生粟實  
 栢子各一斗六升石耳末二斗清一斗二升  
**藥飯二器** 粘米一斗二升大棗二  
 六升實栢子二合桂  
 皮末二夕良醬六合  
**麵二器** 木麵四十沙里牛內心肉半部鷄卵十箇真油實  
 荏子末各六夕良醬六合生葱六本胡椒末二夕

**大藥果二器** 高一尺二寸三百二十立真末八斗真油清各三斗  
 二器 高一尺二寸三百六十立真末八斗真油清各三斗  
 二升桂皮末胡椒末各一合實栢子四合砂糖四圓  
**饅頭果二器** 高  
 一尺二寸三百二十立真末七斗真油清各二斗八升大棗黃栗  
 各一斗四升桂皮末胡椒末實栢子各四合五夕砂糖四圓  
**栗末菖末青太**

**末茶食二器** 高一尺二寸栗末菖末青太末茶食各五百箇栗末菖末青太末  
 各三斗辛荏草末六升五味子三升燕脂二鍾子清二斗八升

**桂薑黑荏子松花茶食二器** 高一尺二寸桂薑黑荏子松花茶食各五  
 百箇黑荏子松花薑粉各三斗桂支末六

**三色梅花軟絲果二器** 高一尺二寸紅白梅花栢子軟絲果各三  
 百箇粘米三斗二升粘租六斗五升酒清

合清二  
 斗八升

斗八升



真油各八升五合白糖二十五斤芝草一斤十兩  
紅取油三升五合雪綿子五錢實栢子一斗五升  
**三色梅花強精二器**高

尺二寸紅白梅花栢子強精各七百箇粘米三斗三升粘租六斗六升酒清真油  
各三升三合白糖三斤芝草十三兩紅取油一升六合雪綿子三錢實栢子八升  
**紅**

**白細乾飯強精二器**高一尺二寸紅白細乾飯強精各一千一百箇粘米細  
乾飯各四斗酒清真油各一斗白糖十斤芝草一斤五

兩紅取油二升  
雪綿子六錢  
**五色強精二器**高一尺二寸五色強精各四百八十箇粘米四  
斗酒清真油各八升白糖九斤紅白細乾飯實

荏子黑荏子辛甘草末各八升松花四升  
芝草一斤紅取油一升五合雪綿子二錢  
**五色鈴強精二器**高一尺二寸五  
色鈴強精各四

篩粘米四斗酒清真油各八升白糖九斤紅白細乾飯實荏子黑荏子  
辛甘草末各八升松花四升芝草一斤紅取油一升五合雪綿子二錢  
**紅白笠帽**

**冰絲果二器**高一尺二寸紅白笠帽冰絲果各二百八十箇粘米六斗酒清真  
油各一斗五升白糖三十斤芝草一斤紅取油二升雪綿子二錢

**青黃笠帽冰絲果二器**高一尺二寸青黃笠帽冰絲果各二百八十箇粘  
米六斗酒清真油各一斗五升白糖三十斤葛梅

一斤青取油二升雪綿子二錢  
梔子三百箇  
**紅白細乾飯軟絲果二器**高一尺二寸紅白細乾  
飯軟絲果各六百箇粘

米細乾飯各三斗二升酒清真油各一斗白  
糖十斤芝草三斤紅取油五升雪綿子六錢  
**紅白細乾飯蓼花二器**高

尺二寸紅白細乾飯蓼花各一千三百箇真末五斗五升細乾飯五斗  
真油一斗二升白糖十斤芝草二斤紅取油五升雪綿子四錢鹽四升  
**四色甘絲**

**果二一器**高一尺二寸四色甘絲果各六箇粘米四斗酒清真油各一斗二升白  
糖二斤四斤芝草葛梅各二斤紅取油四升雪綿子四錢醬金四兩  
**桂**

栢強精二器 高一尺二寸桂皮末栢子末強精各一千箇粘米三斗五升酒清  
真油各八升白糖十五斤桂皮末六斤實栢子一斗雪綿子五錢

三色漢果二器 高一尺二寸三色漢果各一千七百箇真末七斗真油清各三  
斗白糖四斤葛梅四兩芝草二斤紅取油四升雪綿子三錢

各色糖二器 高一尺二寸蜜棗八寶糖各十六封青梅糖榛子糖五花糖各八  
封御菓子四匣雪糖二封

大砂糖橘餅二器 高一尺二寸大砂糖一百四十圓大橘餅二百圓  
龍眼二器 高一尺二寸龍眼二十八斤

荔枝二器 高一尺二寸荔枝二十八斤  
熟實果二器 高九寸黃粟大棗實栢子各二斗生

查果二器 高一尺二寸查果五百箇  
林檎二器 高一尺二寸林檎一千

赤梨二器 高一尺二寸赤梨一千五百箇  
僧桃二器 高一尺二寸僧桃一千五百箇  
葡萄二器 高一尺二寸葡萄六十

棗二器 高一尺二寸軟栗二器 高一尺二寸軟栗二百六十箇  
早紅二器 高一尺二寸早紅六百箇

大棗二器 高一尺二寸大棗八斗實栢子八升  
實胡桃二器 高一尺二寸實胡桃八升  
實銀杏二器 高一尺二寸實銀杏八斗

松栢子二器 高一尺二寸實栢子二斗四升  
石榴二器 高一尺二寸石榴六百箇

各色正果二器 高九寸蓮根一斗六升生薑十斤桔梗十六丹山查四  
升青梅糖蔗莧門冬糖各二封乾葡萄二封清八升  
霜雪

霜雪



膏二器

生梨三十箇橋餅四圓龍腦六錢清四升實栢子二合

花菜二器

生梨六箇五味子一合燕脂五分一鍾子清二升實

栢子二合

龍鳳湯二器

陳鷄十首鯉魚四尾鷄卵四十箇菁根二十箇水芹十手生葱十本菓古六合牛內心肉半部昆者異二部全釀二

箇海蔘十箇頭骨二部實栢子二合  
眞油四合胡椒末一合良醬三合

悅口子湯二器

牛內心肉一部昆者異背骨各二部胖腑化各

五分一秀魚半尾全鯉二箇海蔘十箇菓古眞末良醬各六合菁根十箇水芹十手生葱十本鷄卵四十箇實銀杏實栢子實胡桃各二合胡椒末一合實荏子末四合菓末

眞油各一升

各色截肉二器

高一尺二寸沙魚紅魚各四十尾白大口魚五十尾黃大口魚十尾廣魚二十尾文魚四尾烏賊魚八貼江瑤

珠六同片脯二貼雉脯十首全鯉一貼黃脯  
二貼海帶十條乾大鰕六級實栢子四升

片肉猪肉二器

高九寸陽支頭五部葉脂潤十

部猪兩口

足餅二器

高九寸牛足二十箇眞油實栢子苦椒末各二合  
部鷄卵二十箇眞油實栢子苦椒末各二合

三色煎油

花二器

高九寸秀魚二十六尾肝七部洋領五部眞末一斗六升木末一斗二升菘末九升實荏子末八升鷄卵二貼六十箇眞油一斗八升鹽三升

猪肉千葉煎油花二器

高九寸猪肉十脚千葉二十部眞油一斗六升  
眞末二斗四升菘末二斗鷄卵三貼鹽三升

蛤絡蹄煎油花二器

高九寸生蛤一千二百箇絡蹄三十級眞末眞油各一斗八升鷄卵七貼鹽六升

魚饅頭

二器

高九寸秀魚三十六尾猪肉四脚菘豆菜二斗菓古六升木耳八兩苦椒四升胡椒末二合實荏子末三升菘末二斗眞油二升生葱一丹實栢子二合鹽四

升肉饅頭二器

高九寸千葉胖領各六部牛腎業脂潤各五部菘豆菜菘末各二斗實荏子末四升胡椒末二合菓古六升木耳八兩猪肉三

脚苦椒四升真油二升生葱  
一丹實栢子二合鹽四升  
**全鰓紅蛤炒二器** 高九寸全鰓四貼紅蛤八  
百箇牛內心肉二部良醬

六升真油二升清三升胡  
椒末一合實栢子二合  
**海蔘煎二器** 高九寸海蔘九百箇業脂潤八部牛腎  
四部太泡四十篩生葱二本鷄卵四貼

真油真末各一斗胡椒末二合實  
栢子末四升實栢子二合鹽二升  
**各色花陽炙二器** 高九寸一千四百串桔  
梗十四斗牛腎五部生

葱二十丹胖領二部昆者與十六部背骨十部猪肉三部海蔘六十箇全鰓三十箇實  
栢子末二斗四升胡椒末六合真油一斗二升良醬葉古各六升菜末六合鷄卵六十  
箇實栢子一

**軟鷄炙二器** 軟鷄一百六十首真油實栢子末各四升胡椒末  
合鹽四升  
二合鹽六升生葱二丹蒜二十本實栢子二合

**各色甲膾二器** 高九寸千葉胖領各八部  
豆太三十箇實栢子二合  
**生鰓膾二器** 高九寸生鰓六  
百箇實栢子二

合  
**雜蒸二器** 老伊兩隻昆者與廣大頭各二部胖膾化各五分一鷄卵菁根各  
十箇生葱二丹全鰓二箇海蔘十箇真耳半級真油良醬各四合

實栢子末二升胡椒  
末八夕實栢子二合  
**生鰓炒二器** 生鰓二百箇菜豆菜一斗葉古真油實栢  
子末各二升牛內心肉一部鷄卵二十箇

胡椒末二合菜  
末良醬各六合  
**軟猪蒸二器** 猪肉八脚牛內心肉二部陳鷄二首鷄卵四十箇  
菜豆菜二斗木耳六兩黃花二封實栢子末六升

實栢子胡椒末各二合生葱  
二丹蒜二十本鹽水一升  
**白清二器** 白清  
六合  
**芥子二器** 黃芥子四合清  
醋各二合鹽一

夕  
**醋醬二器** 良醬四合醋六  
合實栢子一合  
**白鹽二器** 白鹽  
二合  
○**床花各五十三**

**箇** 大水波蓮一箇中水波蓮小水波蓮各二箇各色節花紅  
桃三枝花各十七箇紅桃別建花紅桃別間花各七箇



皇太子宮 皇太子妃宮進小盤果器數饌品盤器床花並同 大殿進御小盤果

皇太子宮 皇太子妃宮進果榼饌品層榼并同 大殿進御果榼

英親王饌卓二十五器鑄器磁器本廳紅心 黑邊雕刻別大圓盤內別庫 各色餅一器高八寸白豆粳 餛餅白米一斗

二升粘米三升去皮豆七升五合生粟大粟各三升蜜雪只白米六升粘米一升五合生粟大粟各二升清一升實栢子三合真油一合辛甘草雪只白米六升粘米一

升五合辛甘草末三升生粟大粟各二升清一升實栢子三合真油一合栢子粘餛餅粘米七升五合實栢子三升生粟大粟各二升實栢子三合厚餅粘米去皮豆各五升

生粟大粟各一升清一升五合實栢子桂皮末各二合五夕兩色助岳粘米七升五合實栢子五合大粟甘苔末清各七合五夕真油一升五合桂皮末二夕實栢子五夕花

煎粘米五升真油一升五合清一升桂皮末二夕實栢子五合各色圓子粘米三升實栢子辛甘草末各一升五合生粟大粟各一升清七合五夕實栢子一升五合石耳末

一升桂皮 藥飯一器粘米大粟各六升黃粟六合清一升八合真 油六合良醬二合實栢子一合桂皮末一夕 麵一器

木麵二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇真油二 夕良醬二合胡椒末一夕實栢子末二夕生葱二本 茶食果饅頭果一器

高八寸茶食果饅頭果各四十立真末二斗五升真油清各一斗 大粟黃粟各二升五合胡椒末桂皮末實栢子各一合砂糖一圓 各色茶食一

器高八寸五百五十箇粟末菜末黑栢子松花青太末各五 升辛甘草末一升清七升五合五味子五合臘脂半鍾子 五色強精一器

高八寸五色強精各一百四十箇粘米一斗一升酒清真油各二升白糖二斤十兩紅 白細乾飯實栢子黑栢子辛甘草末各二升松花七合芝草三兩紅取油三合雪綿子

七 四色笠帽冰絲果一器 高八寸四色笠帽冰絲果各四十箇粘米一斗六升酒清真油各四升白糖八斤芝草葛梅各

二兩紅取油八合雪綿 子八分梔子七十箇 紅白細乾飯軟絲果一器 高八寸紅白細乾飯軟

乾飯各一斗酒清真油各四升白糖三 斤芝草一斤紅取油二升雪綿子二錢 各色糖一器 高八寸砂糖二十箇圓餅

三封玉春糖水玉糖推耳糖人蔘糖各一斤八兩乾葡萄 雪糖五花糖榛子糖各一封青梅糖一封半御菓子一匣 林檎僧桃一器 高

寸林檎僧桃各 二百二十箇 赤梨一器 高八寸赤梨四百箇 生梨葡萄一器 高八寸生梨六

黃粟大棗一器 高八寸黃粟大棗各一斗實栢子一合 花菜一器 生梨三箇五味子五

子實栢 子四夕 各色正果一器 高五寸蓮根四升生薑二斤八兩桔梗四丹山查 悅

口子湯一器 牛內心肉半半部昆者吳半部背骨一部胖臍化各十分二全 各色截肉一器

十三箇菓古菓末各一合真末三合實胡椒末各五夕實栢子三夕良醬二合真油三合

合實銀杏胡椒末各五夕實栢子三夕良醬二合真油三合 各色截肉一器 高八寸沙魚洪魚各五尾白大口魚十尾黃大口魚三尾廣魚四尾文魚一尾全鰓二

十箇烏賊魚一貼半江瑤珠一同半搥鰓五貼片脯六張雞脯三首黃脯一貼海帶五 條乾大鰓二級 片肉猪肉一器 高五寸陽支頭一部業 三色煎油花一

實栢子八合 器 高五寸秀魚五尾胖領肝各一部真末木末各二升五合實 雜蒸一器 伊

器 高五寸秀魚五尾胖領肝各一部真末木末各二升五合實 雜蒸一器 伊



半隻昆者異廣大頭各一箇胖肺化各十分一全鯪一箇海蔘五箇鷄卵六箇荷根十箇生葱十本真耳半半級胡椒末二夕實栢子五夕實荳子末真油各二合良醬三合

**各色花陽炙一器** 高五寸四百串桔梗三斗牛腎一部生葱一丹胖半半部昆者異四部背骨二部猪肉半脚海蔘十箇全鯪七箇鷄

卵十二箇實荳子末四升胡椒末荳末各一合真油二升良醬一升實栢子五合菓古七合鹽六合

**各色甲膾一器** 高五寸胖 葉一部豆太五 **白清一器** 白清二合 **芥子一器** 黃芥子二合醋一合清五夕鹽一 **醋醬一**

部實栢子三夕 **器** 良醬一合醋二合實栢子三夕 **○床花十七箇** 小水波蓮一箇各色節花紅桃枝花各五箇紅桃別建花紅桃別開花各三箇

**內入饌案一床** 八十三器鉢器磁器本廳 **各色粳餛餅一器** 高一尺五寸白豆

十升粘米四升去皮豆一斗二升五合大棗生栗各五升菓豆粳餛餅白米一斗六升粘米四升菓豆一斗二升五合大棗生栗各五升五合石耳粳餛餅白米一斗六升粘

米四升石耳末大棗生栗清各五升實栢子一升二合五夕實荳子七升五合辛甘草雪只白米一斗六升粘米四升辛甘草末七升五合大棗生栗清各五升實栢子一升

二合五夕真油二合五夕蜜雪只白米一斗六升粘米四升大棗生栗清各五升實栢子二升二合五夕真油二合五夕白雲只白米一斗六升粘米四升石耳大棗生栗各

五升真油 **各色粘餛餅一器** 高一尺五寸白豆粘餛餅粘米二斗去皮豆一

二合五夕 米二斗菓豆一斗二升五合大棗生栗各五升荳子粘餛餅粘米二斗實荳子七升五合大棗生栗各五升實栢子二合五夕辛甘草粘餛餅粘米二斗辛甘草末七升五合

大棗生栗清各五升實荳子七升五合實栢子二合五夕炒豆粘餛餅粘米二斗去皮豆一斗二升五合大棗生栗清各五升實栢子二合五夕厚餅粘米去皮豆各二斗大

稷生粟各五升清七升五合實  
栢子二合五夕桂皮末三夕  
**各色助岳花煎一器**  
高一尺五寸各色助岳粘米十斗實栢子大稷

甘苔末各一斗二升五合梳子一百二十五箇清一斗八升七合五夕真油三斗七升  
五合桂皮末實栢子各二合五夕花煎粘米二斗真油七升五合清三升七合五夕桂

皮末實栢子  
各七合五夕  
**各色團子餅一器**  
高一尺五寸各色團子粘米八斗實栢子末辛甘草末各三斗大稷生粟各二斗清

一斗石耳團子粘米四斗石耳末一斗五  
升實栢子二斗五升清五升桂皮末五夕  
**藥飯一器**  
粘米大稷各一斗黃粟真油各一升良醬三合清三

升實栢子一合  
桂皮末一夕  
**乾麵一器**  
木麵五沙里  
**大藥果一器**  
高一尺五寸二百五立真末五斗真油清各二斗砂糖

二圓胡椒末桂皮末  
各三夕實栢子三合  
**大茶食果一器**  
高一尺五寸二百五立真末五斗真油清各二

皮末胡椒  
末各三夕  
**大饅頭果一器**  
高一尺五寸二百五立真末五斗真油清各二

末胡椒末  
各二合  
**栗末黑栢子茶食一器**  
高一尺五寸一千五百箇黃粟末二斗

**松花菓末茶食一器**  
高一尺五寸一千二百五箇松花菓末各二斗五

**青太桂薑茶食一器**  
高一尺五寸一千二百五箇青太末薑粉各二

**白梅花軟絲果一器**  
高一尺五寸紅白梅花軟絲果各四百箇粘米三斗粘

五升雪綿  
子五錢

**栢子軟絲果一器**  
高一尺五寸栢子軟絲果八百箇粘米三斗酒



錢 桂栢強精一器 高一尺五寸 桂栢強精各七百五十箇 粘米五斗 酒清真油各一斗 白糖八斤 桂皮末七升 實栢子八升 雪綿子五

錢 紅細乾飯強精一器 高一尺五寸 紅細乾飯強精一千五百箇 粘米細乾飯各二斗五升 酒清真油各六升 白糖八斤 芝

草二斤 紅取油三升 雪綿子五錢 白細乾飯強精一器 高一尺五寸 白細乾飯強精一千五百箇 粘米細乾飯各二斗五升

酒清真油各六升 白糖八斤 雪綿子五錢 五色強精一器 高一尺五寸 五色強精一千五百箇 粘米二斗五升 酒清真油各六升 白糖八

斤 紅白細乾飯實栢子黑栢子辛甘草末各五升 松花二升 五合 芝草十四兩 紅取油一升 雪綿子一錢五分 五色鈴強精一器 高一

尺五寸 五色鈴強精各三箇 粘米二斗五升 酒清真油各六升 白糖八斤 紅白細乾飯實栢子黑栢子辛甘草末各五升 松花二升 五合 芝草十四兩 紅取油一升 雪綿子一

錢五 紅白笠帽冰絲果一器 高一尺五寸 紅白笠帽冰絲果各二百箇 粘米四斗 酒清真油各一斗 白糖二十斤

芝草十四兩 紅取油一升 五合 雪綿子三錢 青黃笠帽冰絲果一器 高一尺五寸 青黃笠帽冰絲果各二百箇 粘米四斗

酒清真油各一斗 白糖二十斤 葛梅十四兩 青取油一升 五合 梔子二百箇 雪綿子三錢 栢子強精一器 高一尺五寸 栢子強精一千五百箇 粘米二斗五升 酒清真油各六升 白糖

糖八斤 實栢子一斗五升 雪綿子三錢 紅白梅花強精一器 高一尺五寸 紅白梅花強精一千五百箇 粘米二斗五升 酒清真油各六升 白糖

花糖精各七百五十箇 粘米二斗五升 粘租五斗 酒清真油各六升 白糖八斤 芝草三斤 紅取油五升 雪綿子五錢 白細乾飯軟絲果

一器 高一尺五寸 白細乾飯軟絲果一千箇 粘米粘租各二斗五升 酒清真油各六升 白糖八斤 雪綿子五錢 紅細乾飯軟絲

果一器高一尺五寸紅細乾飯軟絲果一千箇粘米粘粗各二斗五升酒清真油各六升白糖八斤芝草二斤紅取油三升雪綿子五錢 四色

甘絲果一器高一尺五寸四色甘絲果十五箇粘米二斗五升酒清真油各六升白糖十斤芝草葛梅各一斤紅取油三錢金二兩雪綿子三錢

五色中細乾飯軟絲果一器高一尺五寸五色中細乾飯軟絲果各四百四十箇粘米細乾飯各二斗五升

白細乾飯蓼花一器高一尺五寸清真油各六升白糖八斤芝草葛梅各一斤紅取油三升實栳子四升金二兩雪綿子三錢

紅細乾飯蓼花一器高一尺五寸乾飯三斗真油八升白糖十斤雪綿子三錢鹽三升

三色漢果一器高一尺五寸真油八升白糖十斤芝草二斤紅取油三升雪綿子三錢鹽三升

大砂糖一器高一尺五寸一器高一尺五寸三色漢果各一千二百五十箇真末五斗真油清各

橘餅一器高一尺五寸大砂糖一器高一尺五寸蜜棗八寶糖各十封冰糖雪糖各二封

各色糖一器高一尺五寸荔枝一器高一尺五寸熟實果一器高一尺五寸菓十封乾葡萄棗子糖五花

龍眼一器高一尺五寸荔枝一器高一尺五寸熟實果一器高一尺五寸菓十封乾葡萄棗子糖五花

查果一器高一尺五寸林一器高一尺五寸黃栗大棗實栳子各二斗生薑十斤胡椒末桂皮末各四合

檣一器高一尺五寸林一器高一尺五寸甘梨一器高一尺五寸青赤梨一器高一尺五寸高一千五百箇



葡萄一器高一尺五寸  
一器高一尺五寸  
一器高一尺五寸  
一器高一尺五寸  
一器高一尺五寸  
一器高一尺五寸  
一器高一尺五寸  
一器高一尺五寸  
一器高一尺五寸  
一器高一尺五寸

尺五寸生梨  
一百八十箇  
早紅一器高一尺五寸  
軟栗一器高一尺五寸  
實胡桃一器高一尺五寸  
黃栗一器高一尺五寸

一器高一尺五寸  
黃栗五斗  
大棗一器高一尺五寸  
實銀杏一器高一尺五寸  
石櫛高一尺五寸

五斗  
松栢子一器高一尺五寸  
實銀杏一器高一尺五寸  
石櫛高一尺五寸

一器高一尺五寸  
石櫛高一尺五寸  
各色正果一器高一尺五寸  
霜雪膏一器高一尺五寸

升  
糖屬正果一器高一尺五寸  
乾葡萄各四封蓮根清各一斗  
霜雪膏一器高一尺五寸

二十箇龍腦五錢橋餅五  
圓實栢子一合清二升  
花菜一器高一尺五寸  
龍鳳湯

一器高一尺五寸  
陳鷄七首鯉魚二尾鷄部二十箇菁根十箇水芹五手生葱五本菓古三合實栢子  
內心肉半半部昆者異一部頭骨二部全鯉一箇海蔘五箇良醬三合實栢子

一合真油二合  
完子湯一器高一尺五寸  
牛內心肉半部鷄卵十五箇昆者異一部全鯉一箇海蔘五箇良醬三合實栢子

胡椒末五夕  
合胡椒末五夕實栢子實荏子末各一合  
悅口子湯一器高一尺五寸  
牛內心肉半部

一部群腑化各十分一秀魚半半尾全鯉一箇海蔘五箇菓古真末良醬各三合菁根  
五箇水芹五手生葱五本鷄卵二十箇實銀杏實栢子實胡桃各一合胡椒末五夕真

油菓末各五合  
實荏子末二合  
加伊湯一器高一尺五寸  
海蔘五箇鷄卵十箇真耳半半級菁根十箇水

芹五手生葱半丹荏子末二合胡椒末  
五夕良醬三合真油一合實栢子一夕  
各色截肉一器 高一尺五寸沙魚白大  
口魚各二十五尾洪魚

廣魚各十五尾黃大口魚十尾文魚三尾全鰓四十箇烏賊魚五貼江瑤珠十同  
捷鯪一同片脯一貼半雞脯十首黃脯四貼乾大鰓五級海帶十條實栢子三升  
片

肉一器 高一尺二寸陽支  
頭業脂潤各四部 足餅一器 高一尺二寸牛足二十隻秀魚三尾真  
雞三首胖半半部雞卵二十箇實栢子

一合苦椒末二  
夕真油二合 猪肉一器 高一尺二寸  
寸猪兩口 生煎油花一器 高一尺二寸秀  
魚二十尾雞卵

三貼真油六升真  
末二斗鹽三升 肝煎油花一器 高一尺二寸肝八部木末一斗五升  
真油八升實栢子末四升鹽三升 胖

煎油花一器 高一尺二寸胖領十五部菜  
末三斗真油八升鹽四升 猪肉千葉煎油花一器

高一尺二寸猪肉五脚千葉十五部真  
末一斗雞卵三貼真油八升鹽四升 生蛤絡蹄煎油花一器 高一尺二寸  
寸生蛤七

百箇絡蹄二十級雞卵四貼  
真末真油各一斗鹽四升 魚饅頭一器 高一尺二寸秀魚二十尾猪肉三  
脚菜豆菜一斗五升菓古鹽各三

升木耳三兩苦椒一升五合菜末一斗胡椒  
末一合實荏子末真油各二升生葱半丹 肉饅頭一器 高一尺二寸菓脂  
潤胖領千葉各三

部牛臀一部菓古鹽各三升菜末一斗木耳三兩菜豆菜一斗五升猪肉一  
脚苦椒一升真油實荏子末各二升胡椒末一合生葱半丹實栢子一合 全鰓

紅蛤炒一器 高一尺二寸全鰓三貼紅蛤三百箇牛內心肉一部  
長醬真油各三升清五合胡椒末五夕實栢子一合 海蔘煎

一器 高一尺二寸海蔘六百箇業脂潤三部牛臀一部太泡二十箇雞卵二貼  
真油實荏子末鹽各三升真末五升胡椒末一合生葱半丹實栢子七合 各



色花陽炙

一器

高一尺二寸桔梗十丹牛腎四部生葱二十丹胖二部昆者翼十五部背骨十部猪肉二脚海蔘五十箇全鯢三十箇實荳子

末二斗胡椒末末末各五合真油一斗良醬五

升藜古四升鷄卵五十箇實荳子一升鹽三升

軟鷄炙

一器

軟鷄八十首真油二升五合實荳子

末三合胡椒末一合鹽

各色甲膾

一器

高一尺二寸胖領千葉各三部豆太十五部實荳子五夕

膾

一器

高一尺二寸生鯢

軟猪蒸

一器

軟猪一口牛內心肉半部陳鷄二首鷄卵二十箇菜豆菜一斗木耳

二兩黃花半封實荳子末二升實荳子胡

軟鷄蒸

一器

軟鷄十首生葱一丹真油實荳子末各五合胡

椒末良醬實荳子

生鯢炒

一器

高一尺二寸生鯢七十五箇菜豆菜一斗藜古各一合鷄卵十箇

十箇胡椒末五夕菜

白清

一器

白清五合芥子一器黃芥子二合醋三

醬

一器

良醬二合醋三

白鹽

一器

白鹽一合

波蓮

小水波蓮各二箇各色節花二十六箇紅桃

內入小盤果

一床

三十器繪器磁器本廳黃漆雕刻高足別大圓盤內別庫

各色餅

一器

高一尺白豆梗

飯餅白米一斗一升粘米三升去皮豆七升五合大棗生栗各三升菜豆梗飯餅白米

一斗二升粘米三升菜豆七升五合大棗生栗各三升蜜雪只白米一斗二升粘米三

升大棗生栗清各三升實荳子五合真油一合五夕辛甘草粘飯餅粘米一斗辛甘草

末實荳子各三升六合清大棗生栗各二升四合實荳子五合炒豆粘飯餅粘米一斗

辛丑

二饌品

五十五

一

去皮豆六升大棗生栗清各二升四合實栢子五合厚餅粘米四升去皮豆五升清一  
 升五合大棗生栗各一升實栢子桂皮末各二合五夕兩色助岳粘米四升實荏子五  
 合大棗甘苔末清各七合五夕真油一升五合桂皮末二夕實栢子五夕花煎粘米三  
 升真油一升五合清一升桂皮末二夕實栢子五合各色團子粘米二升實荏子辛甘  
 草末各一升五合大棗生栗各一升實栢  
**藥飯一器** 粘米大棗各一斗黃粟真  
 子一升五合清七合五夕石耳末二升 油各一升清三升良醬三

合實栢子一合 **麵一器** 木麵二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇良醬三  
 桂皮末一夕 **茶** 合實荏子末真油各二夕胡椒末一夕生葱三本

**食果饅頭果一器** 高一尺茶食果饅頭果各一百二十立真末三斗清真油  
 栢子二合 各一斗二升大棗黃栗各三升桂皮末胡椒末各一合實

砂糖一圓 **各色茶食一器** 高一尺四百箇黃栗末菘末青太末松花黑荏子  
 鍾 各六升辛甘草末五味子各一升清九升臘脂一

**三色梅花軟絲果一器** 高一尺紅白梅花軟絲果栢子軟絲果各一百  
 子 二十箇粘米一斗二升五合粘粗三斗酒清真

油各三升七合白糖二斤八兩芝草十三兩紅 **五色強精一器** 高一尺五色強  
 取油一升三合雪綿子一錢五分實栢子四升 精各二百箇粘  
 米一斗六升酒清真油各三升白糖二斤八兩紅白細乾飯實荏子黑荏子

辛甘草末各三升松花一升五合芝草五兩紅取油五合雪綿子一錢五分 **四色**

**笠帽冰絲果一器** 高一尺四色笠帽冰絲果各五十箇粘米二斗酒清真油  
 各五升白糖十斤芝草葛梅各二兩紅取油五合雪綿子

一錢五分梔 **三色漢果一器** 高一尺三色漢果三百二十五箇真末二斗五  
 子五十箇 升真油清各七升五合白糖四斤芝草葛梅各

三兩紅取油一升 **各色糖一器** 高一尺砂糖三十圓橋餅四十圓蜜棗八寶糖  
 雪綿子一錢五分 各三封玉春糖水玉糖推耳糖各三斤人蔘糖



二斤青梅糖五花糖榛子糖各二封  
乾葡萄一封御菓子二匣雪糖一封  
熟實果一器高七寸大棗黃栗栢子各八升生薑八斤白糖二斤

清三升胡椒末  
桂皮末各一合  
林檎查果赤梨一器高一尺林檎赤梨各一百五十箇查果一百箇  
生梨葡萄

一器高一尺生梨八十箇葡萄十朶  
早紅一器高一尺早紅二百箇  
軟栗一器高一尺軟栗十斗  
大棗

一器高一尺大棗三十箇實栢子三升  
各色正果一器高七寸蓮根五升生薑三斤精根五升山查一升青梅糖乾葡萄蒸菓門冬糖

各半封  
清四升  
花菜一器生梨三箇五味子清各五合  
完子湯一器牛內心肉半半部昆

者異一部  
海蔘五箇  
子湯一器牛內心肉半半部昆者異一部背骨一部  
各色截肉一器高一尺沙魚洪魚各五本雞卵十五箇實銀杏實胡桃實栢子胡椒末

五本雞卵十五箇實銀杏實胡桃實栢子胡椒末  
各色截肉一器高一尺沙魚洪魚各五本雞卵十五箇實銀杏實胡桃實栢子胡椒末

七尾白大口魚十五尾黃大口魚三尾廣魚五尾文魚一尾半全魚三十箇烏賊魚二  
貼江瑤珠二同搥鱧七貼片脯一貼黃甫二貼雜脯五首海帶十條乾大蝦三級實栢

子一  
片肉猪肉足餅一器高七寸陽支頭業鹿洲各一部半猪肉三兩半

子一  
片肉猪肉足餅一器高七寸陽支頭業鹿洲各一部半猪肉三兩半

子一  
片肉猪肉足餅一器高七寸陽支頭業鹿洲各一部半猪肉三兩半

子一  
片肉猪肉足餅一器高七寸陽支頭業鹿洲各一部半猪肉三兩半

子一  
片肉猪肉足餅一器高七寸陽支頭業鹿洲各一部半猪肉三兩半

一合蒜 **雜蒸一器** 芫伊一隻昆者與廣大頭各一部臍化胖各十分一全鯪一箇  
五本 海蔘五箇鷄卵菁根各十箇生葱半丹真耳半半級菓古真油

各二合實荏子末五合胡椒末 **各色花陽炙一器** 高七寸各色花陽炙五百  
三夕實栢子五夕良醬三合 五十串桔梗五斗牛腎背

骨各二部胖半部昆者與五箇猪肉一脚海蔘鷄卵各二十箇全鯪十箇實荏子末四  
升胡椒末一合真油五升菓古良醬各二升荏末實栢子各二合鹽一升生葱二丹

**各色甲膾一器** 高七寸胖領千葉各一部 **白清一器** 白清  
半豆太七箇實栢子五夕 三合芥子一

**器** 黃芥子二合醋一 **醋醬一器** 良醬一合醋二  
合清五夕鹽一夕 合實栢子五夕 ○**床花二十一箇** 中  
波蓮二箇各色節花六箇紅桃三枝花八  
箇紅桃別建花三箇紅桃別間花二箇

**內入果榼一坐** 四層饌 **藥果各色茶食各色糖各色截肉**  
榼本應 器磁器本廳

**內入饌案一床** 六十三器 鑰 **各色粳甌餅一器** 高一尺一寸白豆  
器磁器本廳 粳甌餅白米一斗

二升粘米三升去皮豆一斗生粟大粟各四升荏豆粳甌餅白米一斗二升荏豆三斗  
粘米大粟各四升石耳粳甌餅白米一斗二升粘米三升石耳末四升實荏子六升大

粟生粟各四升清二升實栢子一升辛甘草雪只白米一斗二升粘米三升辛甘草末  
六升生粟大粟各四升清二升實栢子一升真油二合白雪只白米一斗二升粘米三

升石耳生粟大粟各四升實栢子 **各色粘甌餅一器** 高一尺一寸白豆粘甌餅  
子二升荏豆一兩真油二合 粘米二升去皮皮豆一斗大

粟生粟各四升荏豆粘甌餅粘米二斗荏豆一斗生粟大粟各四升荏子粘甌餅粘米  
一斗五升實荏子末六升生粟大粟各四升實栢子一升辛甘草粘甌餅粘米一斗五

升石耳生粟大粟各四升實栢子一升真油二合 粘米二升去皮皮豆一斗大



辛甘草末實荏子末各六升生粟大棗各四升清二升實栢子一升炒豆粘麵餅粘  
木一斗去皮豆七升五合生粟大棗各三升清一升五合實栢子七合五夕厚餅粘米  
去皮豆各一斗生粟大棗各二升  
**各色助岳團子餅一器** 高一尺一寸兩  
清三升實栢子五合桂皮末三夕

斗五升實栢子四升大棗甘苔末清各六升真油一升桂皮末一合花煎粘米一斗五  
升真油五升清三升桂皮末五夕實栢子五合各色團子粘米二斗實栢子辛甘草末  
各六升生粟大棗各四升實栢子  
**藥飯一器** 粘米大棗各六升實栢子一合桂皮末一夕具醬二  
子六升百耳末五升清三升

**麵一器** 木麵二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇良醬三  
合實栢子末真油各三夕生葱三本胡椒末一夕  
**大藥果一**

**器** 高一尺一寸一百二十立真末三斗五升真油清各一斗  
四升桂皮末胡椒末各五夕實栢子二合砂糖二圓  
**饅頭果一器** 高一尺一  
尺一寸一百二十立真末三斗五升真油清各一斗

十立真末三斗五升真油清各一斗四升大棗黃粟各七  
升桂皮末二合五夕胡椒末實栢子各二合砂糖二圓  
**各色茶食一器** 高  
尺一寸一千箇黃粟末藜末青太末松花黑荏子各七升

辛甘草末二升清一斗二升五味子七合臘脂半鍾子  
**三色梅花軟絲果**  
**一器** 高一尺一寸三色梅花軟絲果各一百三十箇粘米一斗三升粘租二斗六升  
清真油各三升三合白糖十斤芝草十二兩取油一升七合雲綿子二錢

實栢子  
**三色梅花強精一器** 高一尺一寸三色梅花強精各二百八十箇粘  
米一斗二升五合粘租二斗五升清真油各  
一升

一升六合白糖一斤三兩芝草五兩紅  
取油七合雲綿子二錢實栢子三升  
**紅白細乾飯強精一器** 高一尺一  
寸紅白細

乾飯強精一千箇粘米二斗酒清真油各四升白糖四斤紅白細  
乾飯各五升芝草十二兩紅取油一升五合雪綿子一錢五分 **五色強精一**

**器**高一尺一寸五色強精各二百箇粘米一斗六升酒清真油各三升二合白糖  
斤紅白細乾飯實荳子黑荳子辛甘草末各三升松花一升七合芝草五兩紅取

油六合雪綿 **五色鈴強精一器**高一尺一寸五色鈴強精十箇粘米二斗  
子一錢五分 酒清真油各四升白糖四斤紅白細乾飯

實荳子黑荳子辛甘草末各四升松花二升 **四色笠帽冰絲果一器**高  
芝草六兩紅取油六合雪綿子一錢五分 尺一寸四色笠帽冰絲果各五十五箇粘米二斗酒清真油各五升白糖

十斤芝草葛梅各二兩五錢紅取油八合雪綿子一錢五分 尺一寸四色笠帽冰絲果各五十五箇粘米二斗酒清真油各五升白糖

**乾飯軟絲果一器**高一尺一寸紅白細乾飯軟絲果四百五十箇粘米紅乾  
紅取油一升五合 **紅白細乾飯蓼花一器**高一尺一寸紅白細乾飯蓼花

雪綿子一錢五分 各五升真油四升白糖五斤雪綿子一錢 **四色甘絲果一器**高一尺一寸四  
五分芝草十三兩紅取油二升鹽一升 色甘絲果十箇

粘米一斗二升酒清真油各四升白糖七斤芝草葛梅 **桂栢強精一器**高一尺  
谷十兩紅取油一升二合雪綿子一錢五分鬱金二兩

栢強精各四百五十箇粘米二斗酒清真油各四升 **三色漢果一器**高一尺  
白糖四斤桂皮末實栢子各一斗雪綿子一錢五分

色漢果三百五十箇真末三斗真油清各一斗五合芝 **各色糖一器**高一尺一  
草葛梅各二兩白糖五斤紅取油一升雪綿子二錢

十五圓橋餅四十五圓八寶糖蜜棗各四封青梅糖五花糖榛子糖各二封玉 **龍眼**  
春糖四斤水玉糖人蔘糖推耳糖各三斤御菓子二匣乾葡萄二封雪糖一封

春糖四斤水玉糖人蔘糖推耳糖各三斤御菓子二匣乾葡萄二封雪糖一封



荔枝一器高一尺一寸龍眼荔枝各五斤熟實果一器高八寸黃粟大棗生薑實栢子各九升白糖二斤胡椒末桂皮末各

二合清三升五合查果一器高一尺一寸查果二百五十箇林檎一器高一尺一寸林檎六百箇赤梨一

器高一尺一寸赤梨六百箇葡萄一器高一尺一寸葡萄三十朶石榴一器高一尺一寸石榴五百箇生

梨一器高一尺一寸生梨一百二十箇早紅一器高一尺一寸早紅三百箇軟栗一器高一尺一寸軟栗十

斗黃粟一器高一尺一寸黃粟四斗大棗一器高一尺一寸大棗四斗實栢子四升實胡桃一

器高一尺一寸實胡桃四升實銀杏一器高一尺一寸實銀杏二斗五升松栢子一器高一尺一寸實栢子

斗柚子一器高一尺一寸柚子五百箇各色正果一器高八寸蓮根六升生薑四斤桔梗六丹山查一升五

合青梅糖蔗莧門冬糖乾葡萄各一封清六升霜雪膏一器生梨十五箇龍腦三錢橋餅四圓實栢子五夕清一升花菜一

器生梨三箇五味子實栢子各五夕臘脂半半鍾子清五合龍鳳湯一器陳鷄四首鯉魚二尾鷄卵十箇菁根十箇水芹五手生葱五本

藥古良醬各二合牛內心肉半半部頭骨一部昆者與全悅口子湯一器內

鱧各一箇海蔘五箇實栢子一合真油二合胡椒末五夕心肉半半部昆者與背骨各一部胖腑化各十分一秀魚半半尾全鯪一箇海蔘五箇

藥古真末良醬各二合菁根五箇水芹五手生葱五本鷄卵十五箇實銀杏實胡桃實栢子胡椒末各五夕實荏子末一合菜末真油各三合

各色截肉一器高八寸沙魚洪魚各十尾白大口魚十八尾黃大口魚四尾廣

魚七尾文魚一尾全鰓四十箇烏賊魚三尾江瑤珠一同片脯  
一貼雞脯五首黃脯二貼海帶十條乾大鰕三級實栢子一升 **片肉猪肉一器**

高八寸陽支頭一部半 **足餅一器** 高八寸牛足十隻秀魚三尾陳鷄二首胖半  
業脂潤三部猪肉四脚

**三色煎油花一器** 高八寸秀魚八尾肝二部胖領一部半真末木末各四升  
菜末三升實栢子末二升鷄卵八十箇真油七升鹽二升

**猪肉千葉煎油花一器** 高八寸猪肉四脚千葉八部真油六升  
真末菜末各八升鷄卵一貼鹽二升 **生蛤絡**

**蹄煎油花一器** 高八寸生蛤五百箇絡蹄十二級真  
末真油各六升鷄卵二貼鹽二升 **魚饅頭一器** 高八寸

寸秀魚十尾猪肉一脚菜豆菜八升藜古苦椒各二升木耳三兩胡  
椒末五夕菜末八升真油五合實栢子末鹽各一升實栢子五夕 **肉饅頭一**

**器** 高八寸千葉胖領各二部半腎業脂潤各一部半菜末菜豆菜各八升胡椒末五  
夕實栢子末鹽各一升藜古二斗木耳三兩猪肉一脚苦椒一升五合真油八合

生葱半丹實 **全鰓紅蛤炒一器** 高八寸全鰓一貼半紅蛤三貼牛內心肉  
栢子五合

椒末五夕實 **海蔘煎一器** 高八寸海蔘三貼業脂潤二部半腎一部半太泡  
栢子一合

胡椒末實栢子各一合 **各色花陽炙一器** 高八寸六百串桔梗七斗牛腎二  
實栢子末鹽各二升

與八部背骨五部猪肉一脚半海蔘三十箇全鰓十五箇實栢子末一斗二升胡  
椒末菜末各三合真油六升良醬藜古各三升鷄卵三十箇實栢子五合鹽二升 **軟**

**鷄炙一器** 軟鷄六十首真油實栢子末各一升五合胡椒  
末實栢子各五夕鹽二升生葱半丹蒜五本 **各色甲膾一器**



高八寸千葉胖餛冬三部  
豆太十部實栢子五夕  
**生餛膾一器**高八寸生餛二百箇實栢子一合  
**雜蒸一器**伊

一隻昆者與廣大頭各二部胖膾化各十分一雞卵青根各十箇生葱一丹全鹽一箇  
海麥五箇眞耳半半級眞油只醬各二合實栢子末一升胡椒末四夕實栢子二合

**生餛炒一器**生餛六十箇菜豆菜七升菓古五合眞油實栢子末各八合牛內  
心肉半部菜末良醬各二合雞卵八箇胡椒末實栢子各五夕

**軟猪蒸一器**猪肉三脚牛內心肉半部陳鷄一首鷄卵十五箇菜豆菜八升木  
耳二兩黃花半封實栢子末二升實栢子胡椒末各五夕生葱半

丹蒜五本  
**白清一器**白清三合  
**芥子一器**黃芥子二合清五夕醋鹽各一夕  
**醋醬一器**

良醬一合醋二合實栢子五夕  
**白鹽一器**白鹽一合  
**床花四十八箇**大水波蓮一箇中水波蓮二箇小水

波蓮二箇各色節花十五箇紅桃三枝花十箇  
四箇紅桃別建花七箇紅桃別間花七箇

**內入小盤果一床**饌品器數盛器床花並  
同以上內入小盤果

**內入果榼一坐**饌品層榼並同  
以上內入果榼

**內入別饌案一床**二十三器銚器磁器  
宋漆大圓盤本廳  
**各色餅一器**高九寸白豆粳  
飯餅白米一斗

粘米三升去皮豆七升五合生粟大棗各三升菜豆粳飯餅白米一斗粘米三升菜豆  
七升五合生粟大棗各三升蜜雪只白米一斗粘米生粟大棗各三升實栢子五合眞  
油清各一升五合辛甘草末粘飯餅粘米一斗辛甘草末實栢子各三升六合清一升  
二合生粟大棗各二升四合實栢子五合炒豆粘飯餅粘米一斗去皮豆六升生粟大

粟各二升四合清一升二合實栢子五合厚餅粘米四升去皮豆五升清一升五合生栗大棗各一升實栢子桂皮末各二合五夕兩色助岳粘米五升實栢子五合大棗甘

苔末清各七合五夕真油一升五合桂皮末二夕實栢子五夕花煎粘米五升真油一升五合清一升桂皮末二夕實栢子五合各色團子餅粘米五升實栢子辛甘草末各

一升五合生栗大棗各一升實栢子一升五合清七合五夕石耳末一升 藥飯一器 粘米大棗各一斗黃粟真油各一合桂皮末一合實栢子末真油各二夕胡椒末一合生葱三本

末一合桂皮末一合實栢子末真油各二夕胡椒末一合生葱三本 茶食 麵一器 木麵二十沙里牛內心肉半半部雞卵五箇良醬三

果饅頭果一器 高九寸茶食果饅頭果各四十五立真末二斗七升真油清各一斗八升大棗黃栗各二升桂皮末胡椒末各一合實栢子二

合砂糖 各色茶食一器 高九寸七百箇黃栗末紫末青太末各五升辛甘草末一圓 一升松花黑栢子各五升清七升五合五味子一升

脂一 錘子 三色梅花軟絲果一器 高九寸三色梅花軟絲果各一百十箇粘米一斗二升粘租二斗四升酒清真油各

三升白糖二斤芝草十三兩紅取油 一錢五分實栢子四升 五色強精一器 高九寸五色強精各一

升酒清真油各四升白糖三斤芝草五兩紅取油五合雪綿子 一錢五分細乾飯實栢子黑栢子辛甘草末各五合松花二合 四色笠帽冰絲

果一器 高九寸四色笠帽冰絲果各四十五箇粘米一斗五升酒清真油各四升白糖三斤芝草葛梅各六兩紅取油六合雪綿子一錢五分梔子五十箇

紅白細乾飯蓼花一器 高九寸紅白細乾飯蓼花各四百五十箇真末一草五兩紅取油五合 雪綿子一錢五分

三色漢果一器 高九寸三色漢果各六百箇真末二斗三升真油清各六升九合白糖二斤芝



草葛梅各五兩紅取油  
五合雪綿子一錢五分  
**熟實果一器** 高六寸大棗黃栗各七升生薑七斤實栢子七升白糖二斤清二升五合胡椒末桂

皮末各一合  
**生梨一器** 高九寸生梨九十箇  
**葡萄一器** 高九寸葡萄二十朶  
**赤梨一器** 高九寸赤梨五

百箇  
**林檎一器** 高九寸林檎五百箇  
**實胡桃松栢子一器** 高九寸實胡桃二斗五升松栢子四升

**黃粟一器** 高九寸黃粟三斗  
**大棗一器** 高九寸大棗三斗  
**各色正果一器** 高六寸

寸蓮根四升五合生薑三斤桔梗四升山查一升  
**各色糖一器** 高九寸利糖三十五圓糖棗八寶糖各三封玉春糖四斤水玉糖推耳糖各三斤人蔘糖

二斤五花糖青梅糖榛子糖各二封乾葡萄雪糖各一封御菓子二匣  
**花菜一器** 生梨三箇五味子三夕臘脂半

**完子湯一器** 牛內心肉半部昆者與  
半鍾子清五合實栢子五夕  
膩化胖各十分一鷄卵菁

根各十箇水芹五手生葱五本菓古真末真油良醬各二合  
**悅口子湯一器** 全鯁一箇海蔘五箇胡椒末一夕實荏子末實栢子各五夕

牛內心肉半部昆者與背骨各一部胖腑化各十分一全鯁一箇海蔘五箇秀魚半  
**各色截肉一器** 高九寸沙魚洪魚各六尾

半尾菁根五箇菓古菓末良醬各二合水芹五手生葱五本鷄卵十三箇實細香實栢子末一合真末真油各三合  
**片肉** 魚三尾廣魚四尾文魚一尾全鯁二十五箇烏賊魚二貼江瑤珠二同搥鯪

六貼片脯八張黃脯一貼半雞脯四首海帶五條乾大鯁二級實栢子八合  
**猪肉一器** 高六寸陽支頭一部半  
**三色煎油花一器** 高六寸秀魚六尾業脂潤二部猪肉二脚

**進寶儀九** 辛丑 卷之二 饌品 六十

眞末二升八合木末四升實荳子末鹽各  
二升眞油五升菘末三升鷄卵六十箇  
軟鷄炙一器 軟鷄四十五首生葱半  
丹實荳子末八合眞油

一升良醬四合胡椒末一合五夕  
鹽一升五合實荳子一合蒜五本  
雜蒸一器 肥伊一隻昆者與廣大頭各一部  
胖臍化各十分一全設一箇海蔘

五箇鷄卵菁根各十箇生葱半丹眞耳半半級菘古眞油各  
二合實荳子末五合胡椒末二夕實荳子五夕良醬三合  
各色花陽炙一

器 高六寸各色花陽炙五百串桔梗五斗牛腎二部生葱二丹胖半部昆者與五箇  
背骨二部猪肉一脚全鹹十箇海蔘鷄卵各二十箇實荳子末四升胡椒末一合

眞油五升良醬菘古各二升  
菘末實荳子各二合鹽一升  
各色甲膾一器 詳領一部干菜一部半  
實荳子五夕豆太七部  
白清

一器 白清  
芥子一器 黃芥子二合醋一合  
醋醬一器 良醬一合醋二  
白清五夕鹽一夕

○床花二十三箇 中水波蓮二箇各色節花紅桃三枝花各  
八箇紅桃別建花三箇紅桃別間花二箇

內入別上床一床 三十器鑰器磁器  
黑漆大圓盤本廳  
各色餅一器 高九寸白豆粳飯  
餅白米一斗粘米

二升五合去皮豆七升五合生粟大棗各三升菘豆粳飯餅白米一斗粘米二升五合  
菜豆七升五合生粟大棗各三升蜜雪只白米一斗粘米二升五合生粟大棗各三升

清一升五合實荳子五合眞油一合五夕辛甘草粘飯餅粘米八升辛甘草末三升六  
合實荳子一升六合清一升二合生粟大棗各二升四合實荳子五合炒豆粘飯餅粘

米八升去皮豆六升生粟大棗各二升四合清一升二合實荳子五合厚餅粘米三升  
五合去皮豆五升清一升五合生粟大棗各一升實荳子桂皮末各二合五夕兩色助

岳粘米四升實荳子五合大棗甘苔末清各七合五夕眞油一升五合桂皮末二夕實  
荳子五夕花煎粘米五升眞油一升五合清一升桂皮末二夕實荳子五合各色團子



餅粘米五升實荏子辛甘草末各一升五合生粟大棗  
各一升實栝子一升五合清七合五夕石耳末一升 **藥飯一器** 粘米大棗各一

一升清三升良醬三合實 **麵一器** 木麵二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇良  
栝子一合桂皮末一夕 **麵一器** 醬三合實荏子末真油各三夕胡椒末一夕生

葱三 **茶食果饅頭果一器** 高九寸茶食果饅頭果各四十五立真末三斗  
本 皮末胡椒末各一合實 **各色茶食一器** 高九寸八百箇黃粟末棗末青太末各

栝子二合砂糖一圓 **各色茶食一器** 高九寸八百箇黃粟末棗末青太末各  
升清一斗五合五味 **三色梅花軟絲果一器** 高九寸三色梅花軟絲果

子一升臘脂一鍾子 **三色梅花軟絲果一器** 高九寸三色梅花軟絲果  
升粘粗四升酒清真油各三升白糖二斤芝草十 **五色強精一器** 高九寸五

三兩紅取油一升雪綿子一錢五分實栝子四升 **五色強精一器** 高九寸五  
一百八十箇粘米一斗五升酒清真油各四升白糖三斤芝草五兩紅取油 **四色**

五合雪綿子一錢五分細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各五合松花二合 **四色**  
**笠帽冰絲果一器** 高九寸四色笠帽冰絲果各四十五箇粘米一斗五升酒

雪綿子一錢五分 **紅白細乾飯蓼花一器** 高九寸紅白細乾飯蓼花各四百  
分梔子五十箇 **紅白細乾飯蓼花一器** 高九寸紅白細乾飯一

斗二升真油四升白糖三斤芝草五 **三色漢果一器** 高九寸三色漢果各六  
兩紅取油五合雪綿子一錢五分 **三色漢果一器** 百箇真末三斗真油清

各九升白糖二斤芝草葛梅各五 **熟實果一器** 高六寸大棗黃粟各一斗生薑  
兩紅取油五合雪綿子一錢五分 **熟實果一器** 十斤實栝子一斗白糖三斤清

四升胡椒末桂 **生梨葡萄一器** 高九寸生梨八 **旱紅一器** 高九寸旱紅  
皮末各二合 **生梨葡萄一器** 十箇葡萄十棗 **旱紅一器** 一百五十箇

生梨葡萄一器 高九寸生梨八 旱紅一器 高九寸旱紅  
皮末各二合 生梨葡萄一器 十箇葡萄十棗 旱紅一器 一百五十箇

赤梨僧桃林檎一器 高九寸赤梨僧桃林檎各二百箇 黃粟大棗一器 高九寸黃粟大棗各

一斗二升實 栢子一合 各色正果一器 高六寸蓮根八升生薑四斤桔梗五丹山查一

各色糖一器 高九寸砂糖三十圓橋餅四十圓蜜棗八寶糖玉春糖各三封水

花糖榛子糖各二 封御菓子二匣 花菜一器 生梨三箇五味子一合麩脂 完子湯一器

牛內心肉半部 昆者與一部 胖腑化各十分 一雞卵菁根各十箇 水芹五手生葱五

本全鯁一箇 海蔘五箇 藜古真末真油良醬各三合 胡椒末一夕 實荏子末實栢子各

一合 悅口子湯一器 牛內心肉半部 昆者與一部 胖腑化各十分 一背骨一部

菁根五箇 水芹五手生葱五本 雞卵二十箇 實銀杏實胡桃實 各色截肉一器

栢子各一合 胡椒末五夕 實荏子末二合 真末真油各五合 三色煎油花一

高九寸沙魚洪魚各十尾 白大口魚二十尾 黃大口魚廣魚各五尾 文魚二尾 全鯁四

十箇 烏賊魚三貼 江瑤珠三同 搥鯁十貼 片脯一貼 黃脯二貼 雜脯五首 海帶十條 乾

大鯁三級實 栢子一升 片肉猪肉一器 高六寸陽支頭二部 業 軟鷄炙一器 軟鷄四

器 高六寸秀魚十尾 胖領二部 肝三部 眞末五升 木末六 雜蒸一器 死伊一隻 昆者與廣大頭各一

生葱一升 實荏子末 眞油鹽各二升 良醬末四升 鷄卵一貼 軟鷄炙一器 軟鷄四

醬一升 胡椒末 實栢子各一合 蒜五本 雜蒸一器 死伊一隻 昆者與廣大頭各一

海蔘五箇 鷄卵菁根各十箇 生葱半丹 眞耳半半 級藜古真 各色花陽炙一

油各二合 胡椒末三夕 實荏子末 實栢子各五夕 良醬三合



**器** 高六寸各色花陽炙五百五十串桔梗五斗牛腎二部生葱二升餅半部昆者與  
器 五部背骨二部猪肉一脚海參鷄卵各二十箇全饅十箇實荏子末四升胡椒末

一合真油五升良醬二升藁古一  
升菜末實栢子各二合鹽一升  
**各色甲膾一器** 群領干葉各二部豆  
白 太十部實栢子一合

**清一器** 白清 芥子一器 黃芥子二合醋一合  
白清五夕鹽一夕  
**醋醬一器** 長醬一合  
醋二合實

栢子  
五夕 ○**床花二十一箇** 中水波蓮二箇各色節花八箇紅桃三枝花  
六箇紅桃別建花三箇紅桃別間花二箇

**內入別上床三床** 每床二十五器鑰器磁  
器黑漆大圓盤本廳  
**各色餅一器** 高八寸白豆裡  
飯餅白米一斗

二升粘米三升去皮豆七升五合生粟大粟各三升蜜雪只白米六升粘米一升五合  
生粟大粟清各二升實栢子三合真油一合辛甘草雪只白米六升粘米一升五合辛

甘草末三升生粟大粟各二升清一升實栢子三合真油一合荏子粘餛餅粘米七升  
五合實荏子三升生粟大粟各二升實栢子三合厚餅粘米去皮豆各五升生粟大粟

各一升清一升五合實栢子桂皮末各二合五夕兩色助岳粘米七升五合實荏子五  
合大粟甘苔末清各七合五夕真油一升五合桂皮末二夕實栢子五夕花煎粘米五

升真油一升五合清一升桂皮末二夕實栢子五合各色團子粘米三升實荏子辛甘  
草末各一升五合生粟大粟各一升清七合五夕實栢子一升五合石耳末一升桂皮

末一  
**藥飯一器** 粘米大粟各六升黃粟六合清一升八合真  
油六合良醬二合實栢子一合桂皮末一夕  
**麵一器** 麵

二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇真油二夕  
良醬二合胡椒末一夕實荏子末二夕生葱二本  
**茶食果饅頭果一器** 高

寸茶食果饅頭果各四立真末二斗五升真油清各一斗大  
聚黃粟各二升五合胡椒末桂皮末實栢子各一合砂糖一圓  
**各色茶食一器**

高八寸五百五十箇粟末菜末黑荳子松花青太末各五  
升辛甘草末一升清七升五合五味子五合麩脂半鍾子 **五色強精一器** 高八

寸五色強精各一百四十箇粘米一斗四升酒清真油各三升五合白糖三斤芝草四  
兩五錢紅取油四合五夕雪綿子一錢五分細乾飯實荳子黑荳子辛甘草末各四合

五夕松 **花二合 四色笠帽冰絲果一器** 高八寸四色笠帽冰絲果各四十箇粘米  
草葛梅各六兩紅取油六合雪

綿子一錢五分梔子五十箇 **紅白細乾飯軟絲果一器** 高八寸紅白細  
二百箇粘米一斗二升酒清真油各三升白糖二斤細乾

飯四斗八升芝草十三兩紅取油一升雪綿子一錢五分 **各色糖一器** 高八寸  
十圓橋餅三十圓蜜棗二封八寶糖三封玉春糖水玉糖推耳糖人蔘糖

青梅糖各一斤八兩乾葡萄雪糖五花糖榛子糖各一封御菓子一匣 **林檎僧**

**桃一器** 高八寸林檎僧桃 **赤梨一器** 高八寸赤 **生梨葡萄一器** 高八寸  
寸生梨六十箇葡萄五朵 **黃栗大棗一器** 高八寸黃栗大棗各

子五夕清四合麩脂半 **各色正果一器** 高五寸蓮根四升生薑二斤八兩桔梗  
半鍾子實栢子四夕 **花菜一器** 生梨三

芥寬各半 **悅口子湯一器** 牛內心肉半半部昆者與半部背骨一部 脾肺化  
封清三升

五手生葱五本菁根五箇雞卵十三箇菓古菜末各二合真末三合實胡桃 **各色**  
實荳子末各一合實銀杏胡椒末各五夕實栢子三夕良醬二合真油三合

**截肉一器** 高八寸沙魚洪魚各五尾白大口魚十尾黃大口魚三尾廣魚四尾文  
魚一尾全鰓二十箇烏賊魚一貼半江瑤珠一同半搥鏡五貼片脯六



蒸雞脯三首黃脯一貼海帶五  
條乾大馱二級實栢子八合  
**片肉猪肉一器**高五寸陽支頭一部業  
**三色**

**煎油花一器**高五寸秀魚五尾胖領肝各一部煎末末各二升五合實  
**雜**

**蒸一器**芫伊半隻昆者與廣大頭各一部胖肝花各十分一全鯽一筒海蔘五筒  
**雞卵六筒菁根十箇生葱十本真耳半半級胡椒末二夕實栢子五合實**

**各色花陽炙一器**高五寸各色花陽炙四百串栢棧三斗牛  
**各色甲**

**各色**背骨二部猪肉半脚海蔘十箇全鯽七箇雞卵十二箇實栢子末四升胡

**臚一器**高五寸胖領半部千葉一  
**白清一器**白清二合  
**芥子一器**黃芥子二合醋

**醋醬一器**長醬一合醋二  
**床花十七箇**小水波蓮一箇各

**各色餅一器**高七寸白

**內入上床二百床**每床各二十器餘器本廳

白米八升粘米二升去皮豆五升生粟二升大棗二升二合蜜雪只白米一升八合粘  
米一升三合生粟大棗各二升二合清六合實栢子二合真油五夕辛甘草雪只白米  
四升八合粘米一升二合辛甘草末一升八合大棗生粟各一升二合清六合實栢子  
二合真油五夕菜豆粘飯餅粘米六升菜豆三升生粟大棗各一升二合厚粘米去  
皮豆各二升大棗生粟各四合清六合桂皮末五夕實栢子一合兩色助岳粘米二升  
大棗甘苔末清各三合真油五夕桂皮末實栢子各二夕各色團子粘米四升實栢子

辛甘草末各一升二合生栗大棗石耳末各  
八合實栢子一升二合清六合桂皮末一夕  
清一升二合實栢子

四夕桂皮末一夕  
夕實栢子末真油各二夕苦椒  
末五夕良醬一合生葱一本  
麵一器 木麵二十沙聖牛腎四十分一菓古四夕石耳五  
夕真耳十分一鷄卵一箇實栢子五夕胡椒末一

二十立真末一斗五升真油清各六升黃粟大棗  
各一升胡椒末桂皮末實栢子各五夕砂糖半圓  
菓末松花青太末黑栢子各四升辛甘草末八  
合清六升五味子四合二夕臘脂半半鍾子

五色強精四色笠帽冰絲  
各色茶食一器 高七寸藥果茶  
食果饅頭果一器 高七寸藥果茶  
食果饅頭果各

菓一器 高七寸五色強精各五十箇四色笠帽冰絲菓各二十箇粘米一斗酒清  
花三合芝草二兩葛梅五錢紅取  
油四升雲綿子六分梔子二十箇  
軟絲果各一百七十箇粘米細乾飯各一斗酒清真油各三  
升白糖三斤芝草十二兩紅取油一升五合雲綿子一錢

生梨赤梨林檎  
生梨十六箇赤梨四十箇  
黃粟大棗一器 高  
七寸

僧桃葡萄一器 高七寸生梨十六箇赤梨四十箇  
林檎僧桃各五十箇葡萄一朶

花菜一器 生梨一箇五味子四夕清三合  
實栢子二夕臘脂五分一鍾子

各色正果一  
器 牛腎胖  
昆者強

器 高四寸蓮根二升生薑一斤桔梗一丹山查五合青  
梅糖乾葡萄苽莧門冬糖各一兩五錢清二升二合

各五十分一腑化二十分一背骨半半部青苽二箇菓古四夕水芹一手鷄卵三箇全  
額半箇海蔘二箇菓末真末各四夕實栢子末二合胡椒末一夕真油一合良醬二合

額半箇海蔘二箇菓末真末各四夕實栢子末二合胡椒末一夕真油一合良醬二合



鹽四夕實 各色截肉一器 高七寸沙魚洪魚各四尾白大口魚七尾廣魚二

栢子二夕 片肉猪肉三色煎油花一器 高四寸陽支頭半

一同片脯八張黃脯 十張實栢子六合 雞蒸一器 堯伊兩條見者

肉半脚胖肝各四分一秀魚二尾實栢子二合木末菜末各 五合真末一升五合真油一升六合雞卵二十箇鹽一升

強廣大頭各半箇胖腑化各三分一全銀半半箇海蔘雞卵各二箇菁根四箇生 葱二本實栢子末五夕胡椒末一夕真耳十分一實栢子三夕良醬真油各一合 各色花陽炙一器 高四寸各色花陽炙二百串桔梗一斗五升牛腎半部生薑半

銀四箇雞卵六箇實栢子末二升胡椒末菜末各五夕真 油一升良醬五合實栢子二合五夕菜古四合鹽六合 各色甲膾一器 高四寸

寸胖領千葉各半部豆 白清一器 白清三合 芥子一器 黃芥子一合醋五夕清二夕鹽一夕 醋

醬一器 良醬一合醋二合實栢子二夕 ○床花十二箇 各色節花紅桃三枝花各二箇紅桃建花紅桃間花各四箇

內入上盤只三百二十五 朱漆盤本廳 各色餅藥果茶食果饅頭

果各色茶食五色強精三色冰絲果四色實果各色截肉

片肉三色煎油花各色花陽炙 ○盤花三箇 紅桃三枝花一箇紅桃間花二箇

內外賓及進宴廳堂郎宴床

內外賓上床五十五床

器數饌品盤器床花并同內入上床而截肉一器代以蓼花一器○內賓十五床外賓四十床

進宴廳堂郎十一床

器數饌品盤器床花并同內外賓床○堂上三床郎廳八床

### 問安諸臣及闕內入直官員以下頒賜宴床

大臣頒賜上床三床

器數饌品盤器床花并同進宴廳堂郎床○議政沈舜澤一床持進官趙秉世一床領敦寧院事尹容善一床

諸臣頒賜上床十六床

器數饌品盤器床花并同大臣床○秘書丞一床史官一床閣臣一床玉堂一床春坊二床桂坊二

床禮式院一床元帥府領官一床尉官一床聯隊長一床武官學校領尉官一床各隊領官一床尉官一床侍從一床英親王府官一床

諸臣頒賜中床三百五十床

每床十八器磁器黑漆大圓盤本廳○勅任官三百九床議政府官員一床宮內府

官員二床侍從院主事一床典膳司主事一床太僕司官員一床協律郎一床主殿司官員一床尙衣司官員一床香室官員一床景孝殿令祀丞一床繕譯官一床電話

課主事一床扈衛隊領尉官一床司謁司鑰一床長房內官一床待令內官一床皇太子宮司鑰一床景孝殿長房內官一床明憲太后殿承傳色出入番內官一床

景孝殿尙膳出入番內官一床洪陵尙膳進止內官一床皇太子宮承言色出入番內官一床皇太子妃宮承言色出入番內官一床英親王宮承奉典守一床別

看役崔鶴圭一床吳顯耆一床李海鵬一床李海晶一床朴昌善一床朴大鏞一床吳永烈一床嚴柱源一床李根永一床待令醫官一床閣監一床畫員一床寫字官一床

各色餅一器

高六寸菘豆粳飯餅白米六升粘米一升五合生粟大棗各一升六合菘豆四升蜜雪只白米二升粘米五合生粟大棗各八合清



四合實栢子真油各四夕辛甘草雪只白米二升粘米五合辛甘草末一升二合大棗  
生栗各八合清四合實栢子真油各四夕菘豆粘飯餅粘米白豆各二升生栗大棗各  
八合厚餅粘米去皮豆各二升生栗大棗各二合清三合桂皮末二夕實栢子五夕兩  
色助岳粘米一升大棗甘苔末清各三合真油五夕實栢子四合桂皮末五分辛甘草  
團子粘米一升辛甘草末實  
荏子各三合清一合五夕  
**藥飯一器** 粘米大棗各二升黃粟真油各二合良  
醬一合清六合實栢子二夕桂皮末半

夕  
**麵一器** 木麵二十沙里牛臀四分一菓古石耳各四夕真耳二十分一鷄卵一  
筒實栢子三夕胡椒末實栢子末荏椒末真油各二夕良醬一合生葱

一  
**藥果茶食果饅頭果一器** 高六寸藥果茶食果饅頭果各十七立真  
末一斗二升真油清各四升八合黃粟大

本  
**藥果茶食果饅頭果一器** 高六寸三百五十五立栗末菓末  
菓各八合胡椒末桂皮末各四  
實栢子八合砂糖半半圓  
**各色茶食一器** 高六寸三百五十五立栗末菓末  
黑荏子青太末松花各三升辛

甘草末五合清四升五合五味  
子三合二夕麩脂六分一鍾子  
**五色強精一器** 高六寸五色強精各九十箇粘  
米七升酒清真油各一升五合

白糖二斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各一  
升五合松花五合芝草二兩紅取油二合雪綿子五分  
**三色笠帽冰絲果一**

**器** 高六寸三色笠帽冰絲果各九十箇粘米八升酒清真油各  
二升白糖二斤芝草葛梅各一兩紅取油四合雪綿子四分  
**紅白細乾飯**

**軟絲果一器** 高六寸紅白細乾飯軟絲果各一百十箇粘米細乾飯各六升酒  
清真油各二升白糖二斤芝草八兩紅取油一升雪綿子一錢

**僧桃林檎赤梨一器** 高六寸僧桃林檎各  
七十箇赤梨六十箇  
**黃粟大棗一器** 高六寸  
黃粟大

東各六升實  
栢子六合  
**花菜一器** 生梨半箇五味子實栢子各二  
夕清二合麩脂六分一鍾子  
**各色正果一器**

進宴儀丸 辛丑 饌品 六十五

高三寸蓮根一升五合生薑半斤桔梗一丹山查五  
合青梅糖蔗寬門冬糖乾葡萄各一兩清一升五合 荏水湯一器牛腎脾昆

十分一臚化二十分一背骨半半部青蔗雞卵海蔘各一箇菓古菜末真末鹽  
實栢子各二夕水芹一手全鯁半箇實荏子末良醬真油各一合胡椒末一夕 片肉

猪肉煎油花一器高三寸陽支頭三十分一業脂潤半部猪肉羊脚秀魚一  
尾半肝五分一真油一升三合實荏子末一合木末二合

鷄卵十五箇鹽 雜蒸一器老伊一條昆者與廣大頭各半部臚化肝各四分一鷄  
五合真末一升

鯁五分一真油三夕實荏子末二夕胡 各色花陽炙一器高三寸各色花陽  
椒末實栢子各一夕良醬一合一夕

二斗五升牛腎一部生葱一丹脾半半部昆者與二部半背骨一部猪肉半脚海蔘雞  
卵各十箇全鯁五箇實荏子末二升胡椒末一合真油二升五合良醬一升菓古五合

菜末實栢子各 白清一器白清  
一合鹽五夕 醋醬一器良醬一合醋二  
合實栢子二夕 ○床花

十一箇紅桃三枝花紅桃間花各  
二箇紅桃別建花七箇

女官賜饌

女官上床一百床器數饌品盤器床  
花并同諸臣上床

女官中床一百床器數饌品盤器床  
花并同諸臣中床

內侍及各處入直將官將校員役別監樂師女伶



等賜饌

大殿出入番內官盤只一燈燭差備內官盤只一禮貌官

盤只一統長盤只一石渠廳盤只一別檢盤只一 璿源

殿守直內官盤只一 景孝殿陳設差備內官盤只一

大殿日傘事知盤只一 皇太子宮日傘事知盤只一漱

玉軒盤只一九成軒盤只一忠義盤只一禁漏官盤只一

以上中盤只十四 倭盤饌品同上  
盤只而小低排

扈衛隊領尉官錚盤只一軍官錚盤只一帳幕軍官錚盤

只一宮內署兩關摠巡訊問係摠巡錚盤只一元帥府下

士錚盤只一別軍官錚盤只二 景孝殿守僕別監員役

錚盤只二 洪陵守僕員役錚盤只一內待令書吏錚盤

只一庫直錚盤只一侍講院陪讀錚盤只一 英親王宮

陪吏錚盤只一香室守僕錚盤只一以上錚盤只十五

高足

大錚盤內下饌品同中盤只而小高排具麵湯

大殿別監隅板只二加設別監隅板只一 明憲太后殿

別監隅板只一 景孝殿別監隅板只一 皇太子宮別

監隅板只一 皇太子妃宮別監隅板只一 武藝廳隅板

只四門旗手隅板只一元帥府兵丁隅板只二大安門兵

丁隅板只四布德門兵丁隅板只二永成門兵丁隅板只

三別營兵丁隅板只四南營兵丁隅板只二南新營兵丁

隅板只二十平成門兵丁隅板只四砲隊兵丁隅板只一

西營兵丁隅板只一東營兵丁隅板只二宿衛所兵丁隅

板只二十宮內署巡檢隅板只二 景福宮巡檢隅板只

一訊問係巡檢隅板只一樂師隅板只一典樂隅板只一



樂工隅板只八各差備女伶隅板只十下典女伶隅板只  
十六內吹隅板只一都廳內官隅板只一本廳書題庫直  
書寫隅板只四扈衛隊兩闕兵卒隅板只二閣監廳監官  
隅板只一軍士隅板只一熟手隅板只一 大殿水刺間  
燈燭房員役水賜別監隅板只一 景孝殿水刺間燈燭  
房員役水賜別監隅板只一 明憲太后殿水刺間燈燭  
房員役水賜別監隅板只一 皇太子宫水刺間燈燭房  
員役水賜別監隅板只一 皇太子妃宮水刺間燈燭房  
員役水賜別監隅板只一 女伶牌將隅板只一議政府吏  
隸隅板只二宮內府吏隸隅板只一秘書院吏隸隅板只  
一奎章閣吏隸隅板只一弘文館吏隸隅板只一侍講院  
吏隸隅板只二太醫院吏隸隅板只一侍從院吏隸隅板

只二典膳司吏隸隅板只一尚衣司吏隸隅板只一臚唱  
 課吏隸隅板只一 璿源殿守僕隅板只一奉侍廳書員  
 隅板只一排設房書房色庫直隅板只二儀仗庫牌頭隅  
 板只一內待令使令使喚隅板只二本廳使令使喚隅板  
 只四九成軒甫伊隅板只一貞頤齋庫直隅板只一兵丁  
 隅板只一料理所花夫人家甫伊隅板只一奉侍廳使令  
 隅板只一石渠廳軍士隅板只一閣監廳直隅板只一花  
 草直隅板只一花童隅板只一燈直隅板只一以上大隅  
 板只一百六十九 鑰東海內下黃  
漆大隅板本廳 麵一東海各色餅三色實果  
 各色截肉牛頭陽支頭

元帥府各隊將官以下警部宮內署警務官以下  
 及熟手等饋饌



元帥府一百八十三人武官學校五百七十五人侍衛一隊一千二十九人二隊一千三十六人三隊一千二十九人砲兵隊三百十五人親衛一隊一千三十六人二三隊各一千二十九人憲兵隊三百八十一人騎兵隊一百五十人軍樂隊五十一人徵上平壤一二隊各一千二十九人警部一千二百七十四人宮內署四百十二人扈衛隊八百四十一人熟手二百名近仗軍士二十五名排設房軍士十七名以上一萬二千六百二十五人各白餅三箇散炙一串清酒一盞

清酒以代錢  
二錢式上下

咸寧殿夜進宴

大殿進御饌案

四十五器鑰器磁器本廳黃漆高足饌案六坐尙方

各色甌餅一器

高一尺二寸白豆粳

饌餅白米二斗粘米五升去皮豆一斗二升五合生粟六升大棗五升菘豆粳甌餅白米一斗六升粘米四升菘豆一斗生粟五升大棗四升辛甘草雪只白米一斗六升粘

米四升辛甘草末六升大棗四升生栗五升清二升實栢子一升真油二合蜜雪只白  
 米一斗六升粘米四升生栗五升大棗四升清二升實栢子一升真油二合荏子粘甌  
 餅粘米二斗實荏子六升大棗四升生栗五升實栢子一升厚餅粘米一  
 斗去皮豆九升大棗二升生栗三升清二升實栢子五合桂皮末三夕

各色助

岳花煎團子餅一器

高一尺二寸兩色助岳粘米六斗大棗九升甘苔末八  
 升實荏子六升清九升真油一斗五升桂皮末一合五

夕實栢子一合花煎粘米二斗真油六升清四升桂皮末五夕實栢子五合各色團子  
 粘米四斗實荏子一斗二升辛甘草末一斗三升大棗八升生栗九升實栢子八升清

六升石耳

藥飯一器

粘米一斗大棗九升黃粟一升真油九合清  
 三升良醬三合實栢子一合桂皮末一夕

麵一器

木麵二十沙里牛肉心肉半半部鷄卵五箇良醬  
 三合荏子末真油各三夕生葱三本胡椒末一夕

大藥果一器

高一尺二寸八  
 寸立真末四斗

真油清各一斗六升桂皮末胡椒  
 末各五夕實栢子二合砂糖一圓

茶食果一器

高一尺二寸二百三十立真末  
 四斗真油清各一斗六升胡椒

末桂皮末各五夕實  
 栢子二合砂糖一圓

饅頭果一器

高一尺二寸二百三十立真末三斗五升  
 真油清各一斗四升黃粟大棗各七升桂

皮末胡椒末實栢子  
 各二合砂糖一圓

各色茶食一器

高一尺二寸一千箇粟末荏末黑荏子  
 松花青太末各九升辛甘草末一升五

合清一斗三升五味  
 子二合麩脂一鍾子

三色梅花軟絲果一器

高一尺二寸三色梅花軟  
 絲果各一百五十箇粘米

一斗五升粘租三斗酒清真油各四斗白糖十三斤  
 芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢實栢子一斗

紅白細乾飯軟絲果

一器

高一尺二寸兩色細乾飯軟絲果各三百箇粘米細乾飯各一斗五升  
 酒清真油各五升白糖六斤芝草一斤八兩紅取油六升雪綿子三錢

四色



笠帽冰絲果一器高一尺二寸四色笠帽冰絲果各七十箇粘米三斗酒清

一升雲綿子三錢梔子七十箇 三色梅花強精一器高一尺二寸紅白梅花強精各三百箇

三升酒清真油各一升五合白糖一斤八兩芝 草五兩紅取油五合雲綿子二錢實栢子四升 五色強精一器高一尺二寸五

四十箇粘米二斗酒清真油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑 荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雲綿子一錢 紅白細乾

飯蓼花一器高一尺二寸紅白細乾飯蓼花各六百五十箇真末三斗細乾飯

油三升鹽 一升五合 四色甘絲果一器高一尺二寸四色甘絲果十一篩粘米二斗酒

取油二升雲綿子 二錢鬱金二兩 五色鈴強精一器高一尺二寸五色鈴強精十篩粘米二

乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松花二 升芝草八兩紅取油五合雲綿子一錢五分 三色漢果一器高一尺二寸三

箇真末三斗五升真油清各一升五合白糖三斤 葛梅芝草各五兩紅取油一升雲綿子一錢五分 各色糖一器高一尺二寸砂

五十圓八寶糖蜜棗玉春糖各四封推耳糖水玉糖各三封青梅糖 乾葡萄榛子糖五花糖各二封人蔘糖雪糖各一封御菓子一匣 龍眼一器

高一尺二寸 荔枝一器高一尺二寸 熟實果一器高九寸大棗黃栗

龍眼十四斤 薑十斤胡椒末桂皮末各 查果一器高一尺二寸查 林檎一器高一尺二

百五十箇 **赤梨一器** 高一尺二寸赤 **僧桃一器** 高一尺二寸僧 **葡萄一器**

高一尺二寸葡 **生梨一器** 高一尺二寸生 **早紅一器** 高一尺二寸 **軟栗**

高一尺二寸大 **一器** 高一尺二寸 **大棗一器** 高一尺二寸大 **各色正果一器** 高

寸蓮根八升生薑五斤桔梗五丹山查二升 **花菜一器** 生梨三箇五味子實栢

青梅糖乾葡萄苾苾門冬糖各一封清八升 **悅口子湯一器** 牛內心肉半部昆者吳背骨各一部

芹五手生葱五本鷄卵二十箇實銀杏實胡桃實栢子各 **各色截肉一器** 高

一合胡椒末五夕實荏子末二合菜末真油各五合一夕 **各色煎油花一器**

尺二寸沙魚洪魚白大口魚各二十尾黃大口魚五尾廣魚十尾文魚二尾烏賊魚四

貼江瑤珠三同搥鯪一同片脯一貼雞脯五首黃脯二貼全鯪四十箇海帶十條乾大

蝦三級實 **片肉猪肉一器** 高九寸陽支頭二部半 **三色煎油花一器**

栢子二升 高九寸秀魚十三尾群領二部半肝三部半真末八升木末六升 **魚饅頭一器**

菜末四升實荏子末三升鷄卵四百三十箇真油九升鹽三升 **豬蒸一器** 軟猪一口牛內心肉半部陳鷄二首鷄卵二十箇菜豆菜一斗木耳二

高九寸秀魚十八尾猪肉二脚菜豆菜一斗木耳四兩苦椒二升胡椒末一合實 **軟鷄炙一器** 軟鷄六十首真油二升鹽四升胡椒末實栢

五合

鹽水

軟鷄炙一器

子各一合實荏子末二升生葱一丹蒜十本

各色花



**陽炙一器**高九寸各色花陽炙五百五十串桔梗七斗牛腎三節生葱十五丹胖

荳子末一斗五升胡椒末三兩真油七升良醬三升五合菓  
**各色甲膾一器**古三升葉末三合五夕鷄卵三十五箇實栢子一升鹽二升

高九寸時領三部干菓  
**白清一器**白清  
**芥子一器**黃芥子一合清五  
部豆太十箇實栢子一合  
**白鹽一器**白鹽  
**床花三十二箇**夕醋一合鹽一夕

**醋醬一器**良醬一合醋二  
波蓮中水波蓮小水波蓮各一箇各色節花十四箇  
**白鹽一器**白鹽  
**床花三十二箇**水

紅桃三枝花九箇紅桃別建花紅桃別間花各三箇

**皇太子宮進饌案**四十三器鑪器磁器本廳  
**各色甑餅一器**高一尺  
朱漆低足饌案六生尙方

豆粳餛餅白米二斗粘米五升去皮豆一斗二升五合生粟六升大棗五升菓豆粳餅  
餅白米一斗六升粘米四升菓豆一斗生粟五升大棗四升甘草雪只白米一斗六

升粘米四升辛甘草末六升大棗四升生粟五升清二升實栢子一升真油二合蜜雪  
只白米一斗六升粘米四升生粟五升大棗四升清二升實栢子一升真油二合實栢

子粘飯餅粘米二斗實栢子六升大棗四升生粟五升實栢子一升厚餅粘  
**各色**  
米一斗去皮豆九升大棗二升生粟三升清二升實栢子五合桂皮末三夕

**助岳花煎團子餅一器**高一尺二寸兩色助岳粘米六斗大棗九升甘若  
末一合五夕實栢子一合花煎粘米二斗真油六升清四升桂皮末五合實栢子五合

各色團子粘米四斗實栢子一斗二升辛甘草末一斗三升大棗八升生粟九升實栢  
**藥飯一器**粘米大棗各一斗黃栗九升真油九合清  
子八升清六升  
**麵一器**  
石耳末二升

**進食儀丸**辛丑  
**饌品**  
七十

木麵二十沙里牛內心肉半部雞卵五箇良醬三  
合實荏子末真油各三夕生葱三本胡椒末一夕  
大藥果一器 高一尺二寸八十分

真末四斗真油清各一斗六升桂皮末  
胡椒末各五夕實栢子二合砂糖二圓  
茶食果一器 高一尺二寸二分三十立

六升胡椒末桂皮末各五  
夕實栢子二合砂糖二圓  
饅頭果一器 高一尺二寸二分三十立

升桂皮末胡椒末實栢  
子各二合砂糖二圓  
各色茶食一器 高一尺二寸一分

升五合五味子一升  
二合臘脂一鍾子  
三色梅花軟絲果一器 高一尺二寸三分

一斗五升粘租三斗酒清真油各四斗白糖十三斤  
芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢實栢子一斗  
紅白細乾飯軟絲果

一器 高一尺二寸三分  
酒清真油各五升白糖六斤芝草一斤八兩紅取油六升雪綿子三錢  
四色

笠帽冰絲果一器 高一尺二寸四分  
真油各七升五合白糖十五斤芝草葛梅各四兩紅取油

一升雪綿子三  
錢梔子七十箇  
三色梅花強精一器 高一尺二寸三分

油各一升五合白糖一斤八兩芝草五兩紅  
取油五合雪綿子一錢五分實栢子四升  
五色強精一器 高一尺二寸五分

四十箇粘米二斗酒清真油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑  
荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢  
紅白細乾

飯蓼花一器 高一尺二寸二分  
二斗真油五升白糖七斤雪綿子二錢芝草二斤八兩紅取油三



升鹽一  
升五合  
四色甘絲果一器高一尺二寸四色甘絲果十一節粘米二斗酒清

二升雲綿子二  
錢鬱金二兩  
三色漢果一器高一尺二寸真末三斗五升真油清各一升五

錦子一  
錢五分  
各色糖一器高一尺二寸砂糖四十圓橋餅五十圓八寶糖蜜棗各四

子糖五花糖各一封人蔘糖  
雪糖各一封藥子一匣  
龍眼荔枝一器高一尺二寸龍眼荔枝各七斤八兩熟實果

一器高九寸大棗黃栗實栢子各一斗生薑十斤  
查果一器高一尺二寸查果二百五十箇

林檎一器高一尺二寸林檎七百五十箇  
赤梨一器高一尺二寸赤梨七百五十箇  
僧桃一器高一尺二寸僧桃七百

五十箇  
葡萄一器高一尺二寸葡萄三十二朶  
生梨一器高一尺二寸生梨一百三十箇  
早紅一器高一尺二寸早紅四百箇

軟栗一器高一尺二寸軟栗十二斗  
大棗一器高一尺二寸大棗四斗實栢子四升  
花菜一器生

色正果一器高九寸蓮根八升生薑五斤桔梗五升  
悅口子湯一器牛內心肉半部昆者與骨各一

三箇五味子實栢子各一  
合臘脂半鍾子清五合  
全鯁一箇海蔘五箇菓古真末良醬各三合荷根五箇水芹五手生葱五本鷄卵二十

筒實銀杏實胡桃實栢子各一  
合胡椒末五夕實花子末二合菜末真油各五合一夕  
各色截肉一器高一尺二寸沙魚紅魚各二十尾白大口魚二十五尾黃大口魚五尾廣魚十尾文魚二尾烏賊魚四點江瑤珠三同撻釀一

同片脯一貼雞脯五首黃脯二貼全鯪四  
十箇海帶十條乾大蝦三級實栢子二升 **片肉猪肉一器** 高九寸陽支頭二  
部半業脂潤五部

猪肉 **三色煎油花一器** 高九寸秀魚十三尾胖領二部半肝三部半真末  
五脚

卵四百三十箇真 **魚饅頭一器** 高九寸秀魚十八尾猪肉二脚菜豆菜一斗木  
油九升鹽三升

五合菜末一斗真油一升生葱半 **軟猪蒸一器** 猪肉一脚牛內心肉半部陳鷄  
斗實栢子一合鹽二升葉古三升

木耳二兩黃花半封實栢子末二升胡椒末 **軟鷄炙一器** 軟鷄六十首真油  
實栢子各一合生葱一丹蒜十本鹽水五合

末實栢子各一合實栢子 **各色花陽炙一器** 高九寸各色花陽炙五百五十  
末二升生葱一丹蒜十本

五丹胖一部半昆者強十部背骨七部猪肉二脚海參三十五箇全鯪二十箇實栢子  
末一斗胡椒末三兩真油七升只醬三升五合葉古三升菜末三合五夕鷄卵三十五

箇實栢子一 **各色甲膾一器** 高九寸胖領三部千葉四 **白清一器** 清  
升鹽二升

三合 **芥子一器** 黃芥子三合清五 **醋醬一器** 良醬一合醋二  
夕醋一合鹽一夕

白鹽 **床花三十二箇** 大水波蓮中水波蓮小水波蓮各一箇各色節花  
三合

花各 **內入饌案一床** 四十五器繪 **各色粳餛餅一器** 高一尺二寸白豆  
三箇

器磁器本廳



粘米五升去皮豆一斗二升五合生粟六升大粟五升菘豆粳飯餅白米一斗六升粘  
 米四升五合菘豆一斗二升五合生粟五升大粟四升辛甘草雪只白米一斗六升粘  
 米四升辛甘草末六升大粟四升生粟五升清二升實栝子一升真油二合蜜雪只白  
 米一斗六升粘米四升生粟五升大粟四升清二升實栝子一升真油二合栝子粘飯  
 粘米二斗實栝子六升大粟四升生粟五升實栝子一升厚餅粘米一  
 斗去皮豆九升大粟二升生粟三升清二升實栝子五合桂皮末三夕

**各色助**

**岳花煎團子餅一器**

高一尺二寸兩色助岳粘米六斗大粟九升甘苔末八  
 升實栝子六升清九升真油一斗五升桂皮末一合五

夕實栝子一合花煎粘米二斗真油六升清四升桂皮末五夕實栝子五合各色團子  
 餅粘米四斗實栝子一斗二升辛甘草末一斗三升大粟八升生粟九升實栝子八升  
 清六升和  
**藥飯一器** 粘米一斗大粟九升黃粟一升真油九合清  
 耳末二升  
**麵一器**

木麵二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇良醬三  
 合實栝子末真油各三夕生葱三本胡椒末一夕  
**大藥果一器** 高一尺二寸二寸二百三十立

真末四斗真油清各一斗六升桂皮末  
 胡椒末各五夕實栝子二合砂糖二圓  
**茶食果一器** 真末四斗真油清各一斗

六升胡椒末桂皮末各五  
 夕實栝子二合砂糖二圓  
**饅頭果一器** 高一尺二寸二百三十立真末三斗五

升桂皮末胡椒末實栝  
 子各二合砂糖二圓  
**各色茶食一器** 高一尺二寸一千箇粟末菘末黑栝子

升五合五味子一升  
 二合臘脂一鍾子  
**三色梅花軟絲果一器** 高一尺二寸三色梅花軟

一斗五升粘租三斗酒清真油各四斗白糖十三斤  
 芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢實栝子一斗  
**紅白細乾飯軟絲果**

一器 高一尺二寸三色細乾飯軟絲果各三百箇粘米細乾飯各一斗五升  
酒清真油各五升白糖六斤芝草一斤八兩紅取油六升雪綿子三錢 四色

笠帽冰絲果一器 高一尺二寸四色笠帽冰絲果各七十箇粘米三斗酒清  
真油各七升五合白糖十五斤芝草葛梅各四兩紅取油

一升雪綿子三錢 三色梅花強精一器 高一尺二寸三色梅花強精各三百五  
錢 糖子七十箇 十箇粘米一斗五升粘粗三升酒清真

油各一升五合白糖一斤八兩芝草五兩紅 五色強精一器 高一尺二寸五  
取油五合雪綿子一錢五分實栢子四升 色強精各二百

四十箇粘米二斗酒清真油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荳子黑  
荳子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢 紅白細乾

飯蓼花一器 高一尺二寸紅白細乾飯蓼花各六百五十箇真末二斗細乾飯  
二斗五升真油五升白糖七斤雪綿子二錢芝草二斤八兩紅取

油三升鹽 四色甘絲果一器 高一尺二寸四色甘絲果十一篩粘米二斗酒  
一升五合 清真油各五升白糖十斤芝草葛梅各一斤紅

取油二升雪綿子 五色鈴強精一器 高一尺二寸五色鈴強精十篩粘米二  
二錢鬱金二兩 斗酒清真油各四升白糖四斤紅白細

乾飯實荳子黑荳子辛甘草末各四升松花二 三色漢果一器 高一尺二寸真  
升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢五分 末三斗五升真

油精各一升五合白糖三斤葛梅芝草 各色糖一器 高一尺二寸砂糖四十圓  
各五兩紅取油一升雪綿子一錢五分 橋餅五十圓八寶糖蜜棗

各四封玉春糖四斤推耳糖水玉糖各三斤青梅糖乾葡萄  
榛子糖五花糖各二封人蔘糖二斤雪糖一封御菓子二 龍眼一器 高一尺

眼十 荔枝一器 高一尺二寸 熟實果一器 高一尺九寸大棗黃栗實栢子  
四斤 荔枝十四斤 各一斗生薑十斤胡椒末



桂皮末各二合清  
五升白糖三斤  
**查果一器** 高一尺二寸查  
**林檎一器** 高一尺二寸林  
**赤**

**梨一器** 高一尺二寸赤  
梨七百五十箇  
**生梨一器** 高一尺二寸生  
梨一百三十箇  
**山查一器** 高一尺二寸  
寸山查三

斗  
**葡萄一器** 高一尺二寸葡萄  
萄三十二朶  
**早紅一器** 高一尺二寸  
早紅四百箇  
**軟栗一器** 高

尺二寸軟  
栗十二斗  
**大棗一器** 高一尺二寸大棗  
四斗實栢子四升  
**各色正果一器** 高九寸蓮根八  
升生薑五斤桔

便五丹山查二升青梅糖乾葡萄  
葛煎菴門冬糖各一封清入升  
**花菜一器** 生梨三箇五味子實栢子各  
一合燕脂半鍾子清五合  
**悅口**

**子湯一器** 牛內心肉半部昆者異背骨各二部胖膩化各十分一秀魚半半尾全  
本鷄卵二十箇實銀杏實胡桃實栢子各一合胡  
椒末五夕實荏子末二合菜末真油各五合一夕  
**各色截肉一器** 高一尺二寸沙魚洪

魚各二十尾白大口魚二十尾黃大口魚五尾廣魚十尾文魚二尾烏賊魚四貼江瑤  
珠三同搥餛一薄片脯一貼雞脯五首黃脯二貼全鰓四十箇海帶十條乾大鰓三級  
實栢子  
**片肉猪肉一器** 高九寸陽支頭二部半  
業脂潤五部猪肉五脚  
**三色煎油花一器** 高

二升  
寸秀魚十三尾胖領二部半肝三部半真末八升木末六升一合菜  
末四升五合實荏子末四升鷄卵四百三十箇真油九升鹽三升  
**魚饅頭一**

**器** 高九寸秀魚十八尾猪肉二脚菜豆菜一斗木耳四兩苦椒二升胡椒末一合實  
荏子末一升五合菜末一斗真油一升生葱半丹實栢子一合鹽二升菜古二升

**軟猪蒸一器** 軟猪一口牛內心肉半部陳鷄二首鷄卵二十箇菜豆菜一斗木  
耳二兩黃花半封實荏子末二升胡椒末實栢子各一合生葱一

七十三

辛丑卷二一饌品

七十三

丹蒜十本 軟鷄炙一器 軟鷄六十首真油二升鹽四升胡椒末實栢 各色

花陽炙一器 高九寸各色花陽炙五百五十串桔梗七斗牛腎三部生葱十五

魚二箇實栢子末一斗五升胡椒末三兩真油七升良醬三升五 各色甲膾一

器 高九寸胖領三部干菓四 白清一器 白清三合 芥子一器 黃芥子三合清

夕醋醬一器 良醬一合醋二 白鹽一器 白鹽三合 ○床花三十二箇

大水波蓮中水波蓮小水波蓮各一箇各色節花十四 箇紅桃三枝花九箇紅桃別建花紅桃別間花各三箇

內入饌案一床 三十五器鑰 各色餅一器 高一尺白豆粳飯餅白米

各三升去皮豆七升五合菘豆粳飯餅白米一斗二升粘米生粟大棗各三升菘豆七

升五合蜜雪只白米二升粘米大棗生栗清各三升實栢子五合真油一合五夕辛甘

草粘飯餅粘米一斗辛甘草末實栢子各三升六合清大棗生栗各二升四合實栢子

五合炒豆粘飯餅粘米一斗去皮豆六升大棗生栗清各二升四合實栢子五合厚餅

粘米去皮豆各五升清一升五合大棗生栗各一升實栢子桂皮末各二合五夕兩色

助岳粘米四升實栢子五合大棗甘苔末清各七合五夕真油一升五合桂皮末二夕

實栢子五夕花煎粘米三升真油一升五合清一升桂皮末二夕實栢子五合各色團

子粘米二升實栢子辛甘草末實栢子各一升五合大棗生栗石耳各一升清七合五

夕藥飯一器 粘米大棗各八升黃粟真油各八合清二升四 麵一器 木麵二



牛內心肉半半部鷄卵五箇良醬三合實荏  
子末眞油各三夕胡椒末一夕生葱三本  
茶食果饅頭果一器高一尺

饅頭果各五十立眞末三斗五升眞油清各一斗四升大棗  
各色茶食一器

黃粟各三升桂皮末胡椒末各一合實栢子二合砂糖一圓  
三色梅花軟絲果

高一尺一千箇黃粟末棗末松花黑荏子青太末各七  
一器高一尺紅白梅花軟絲果栢子軟絲果各一百二十箇粘米一斗二升五合粘

雪綿子一錢五  
租三斗酒清眞油各三升七合白糖二斤八兩芝草十三兩紅取油一升三合

分實栢子四升  
器高一尺五色強精各二百箇粘米一斗六升酒

荏子黑荏子辛甘草末各三升松花一  
器高一尺四色笠帽冰絲果一器高一尺四

升五合紅取油五合雪綿子一錢五分  
器高一尺紅白細乾飯藜花各六百箇眞末二斗四升細乾飯二斗眞

絲果各五十箇粘米二斗酒清眞油各五升白糖十斤芝草  
花一器高一尺紅白細乾飯藜花各六百箇眞末二斗四升細乾飯二斗眞

葛梅各二兩紅取油五合雪綿子一錢五分梔子五十箇  
色漢果一器高一尺三色漢果三百二十五箇眞末二斗五升眞油清各七升

各色糖一器高一尺砂糖四十圓桶餅五十圓蜜棗八寶糖玉春糖各四封水  
乾葡萄雪糖各一  
器高一尺各色熟實果一器高七寸大棗生栗實栢子各一升生薑

封御菓子二匣  
器高一尺生梨一器高一百箇葡萄一器高二十五朵早紅一器高

合二  
生梨一器高一百箇葡萄一器高二十五朵早紅一器高

尺早紅三百五十箇 **赤梨一器** 高一尺赤梨五百箇 **林檎一器** 高一尺林檎五百箇 **實胡桃一器**

高一尺實胡 **松栢子一器** 高一尺實栢子一斗二升 **黃粟一器** 高一尺黃粟四斗 **大棗**

**一器** 高一尺大棗三斗實栢子三升 **各色正果一器** 高七寸蓮根八升生薑五斤桔梗五升

各一封 **花菜一器** 生梨三箇五味子實栢子各一合清五合麟脂半半鍾子 **完子湯一器** 牛內心肉

者與一部鷄卵菁根各十箇腑化胖各十分一水芹五手生葱五本全鯪一箇 **悅口**

海蔘五箇菓古真末真油良醬各三合胡椒末一夕實栢子末實栢子各一合 **悅口**

**子湯一器** 牛內心肉半部昆者與背骨各一部腑化胖各十分一全鯪一箇海蔘

卯二十箇實銀杏實胡桃實栢子各一合胡椒末五夕實栢子末二合真末真油各五合 **各色截肉一器** 高一尺沙魚洪

口魚二十尾黃大口魚五尾廣魚八尾文魚二尾全鯪四十箇烏賊魚三貼江瑤珠 **片肉猪肉一器** 高七寸陽支頭二部業 **三色煎油花一器** 高七寸秀

領二部肝三部真末五升菜末四升木末六升實栢子末鹽各三升真油七升雞卵一貼 **軟鷄炙一器** 軟鷄五十首生葱

油鹽各二升胡椒末實栢子各一合蒜五本良醬一升 **雜蒸一器** 忽伊一隻昆者與廣大頭各一部腑化

菁根各十箇生葱半丹真耳半半級菓古真油各二合 **各色花陽炙一器** 高



寸各色花陽炙五百五十串桔梗五丹牛腎背骨各二部胖半部昆者異五部猪肉一脚海蔘雞卵各二十箇全鯪十箇實荏子末四升胡椒末一合眞油五升菓古良醬各二升菓末實栢子各二合生葱二丹鹽一升

各色甲膾一器高七寸胖領千葉各二部白清一

器白清三合芥子一器黃芥子二合醋一合清五夕鹽一夕醋醬一器只醬一合醋二合實栢子五夕○床

花二十五箇中水波蓮二箇各色節花十箇紅桃三枝花八箇紅桃別建花三箇紅桃別間花二箇

內入別上床六床器數饌品盤器床花並同正日內入上床

進宴廳堂郎上床十一床器數饌品盤器床花并同正日上床

諸臣頒賜上床六床器數饌品盤器床花并同進宴廳堂郎床○秘書丞一床郎一床閣臣一床玉堂一床春坊一床桂坊一床

### 咸寧殿翌日會酌

大殿進獻饌案四十八器鑪器磁器黃漆雕刻高足別大圓盤本廳自內進獻各色甌餅一器高一尺二寸白

豆餛餅白米二斗粘米五升去皮豆一斗二升五合大棗生栗各五升菘豆甌餅白米一斗六升粘米四升菘豆一斗大棗生栗各四升辛甘草雪只白米一斗六升粘米四升辛甘草末六升大棗生栗各四升清二升眞油二合實栢子一升蜜雪只白米一斗六升粘米大棗生栗各四升清二升實栢子一升眞油二合荏子粘甌餅粘米二斗實栢子六升大棗生栗各四升實栢子一升厚餅粘米去皮豆各一斗大棗生栗各二升清三升實栢子五合二夕桂皮末一合三夕

兩色助岳花

煎團子餅一器

高一尺二寸兩色助岳粘米六斗實荳子六升大棗甘苔末清各九升真油一斗五升桂皮末一合五夕實栢子一合花煎粘

米二斗真油六升清四升桂皮末五夕實栢子五合各色團子餅粘米四斗實荳子辛甘草各一斗二升大棗生栗實栢子各八升清六升石耳末二升

藥飯

一器

粘米大棗各一斗黃栗真油各一升清三升良醬三合實栢子一合桂皮末一夕

麵一器

木麵二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇真

油三夕實荳子末二夕胡椒末一夕生葱三本良醬三合一夕

大藥果一器

高一尺二寸一百五十五立真末四斗真油清各一斗六升胡椒末桂皮末各五夕實

皮末各五夕砂糖一圓實栢子二合

大茶食果一器

高一尺二寸一百八十五立真末三斗五升真油清各一斗六升胡椒末桂皮末各五夕實

栢子二合砂糖一圓

大饅頭果一器

高一尺二寸一百八十五立真末三斗五升真油清各一斗六升胡椒末桂皮末各五夕實

栢子各二合砂糖一圓

各色茶食一器

高一尺二寸一千箇栗末棗末黑荳子松花青太末各九升辛甘草末一升五合清一斗三升

五合五味子一升臘脂一鍾子

三色梅花軟絲果一器

高一尺二寸三百箇粘米一斗五升粘租三升酒清真各一斗五升粘租

三斗酒清真油各四斗白糖十三斤芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢實栢子一斗

三色梅花強精一器

高一尺二寸紅

白梅花強精各三百五十箇栢子強精三百箇粘米一斗五升粘租三升酒清真各一升五合白糖一斤八兩芝草五兩紅取油五合雪綿子二錢實栢子四升

色強精一器

高一尺二寸五色強精各二百四十箇粘米二斗酒清真油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荳子黑荳子辛甘草末各四升松花

二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢

五色鈴強精一器

高一尺二寸五色鈴強精十箇粘米二斗酒清真油各四升白糖四



斤紅白細乾飯實荳子黑荳子辛甘草末各四升松  
花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢五分  
**四色笠帽冰絲果一**

**器**高一尺二寸四色笠帽冰絲果各七十箇粘米三斗酒清真油各七升五  
合白糖十五斤芝草葛梅各四兩紅取油一升梔子七十箇雪綿子三錢  
**紅白**

**細乾飯軟絲果一器**高一尺二寸紅白細乾飯軟絲果各三百十箇粘米細  
乾飯各三斗二升酒清真油各一斗白糖十斤芝草三

斤紅取油五升  
雪綿子六錢  
**紅白細乾飯蓼花一器**高一尺二寸紅白細乾飯蓼花各  
六百五十箇真末三斗細乾飯二

斗五升真油五升白糖七斤雪綿子二錢  
芝草二斤八兩紅取油三升鹽一升五合  
**四色甘絲果一器**高一尺二寸四  
色甘絲果十一

篩粘米二斗酒清真油各五升白糖十斤芝草葛  
梅各一斤紅取油二升雪綿子二錢鬱金二兩  
**三色漢果一器**高一尺二寸  
梅各八百箇真末三斗五升真油清各一斗白糖

三斤葛梅芝草各五兩紅取油一升雪綿子二錢  
五十圓蜜棗八寶糖玉春糖各四封水玉糖推耳糖各三封青梅  
**各色糖一器**高一尺二寸砂  
糖四十四圓桶計

糖乾葡萄榛子糖五花糖人蔘糖各二封雪糖一封御菓子一匣  
**龍眼荔枝一**

**器**高一尺二寸龍  
眼荔枝各七斤  
**熟實果一器**高一尺九寸黃栗大棗各一斗生薑十斤實栢子  
一斗胡椒末桂皮末各二合清五升白糖三

斤  
**查果一器**高一尺二寸查  
果二百五十箇  
**林檎一器**高一尺二寸林  
檎七百五十箇  
**赤梨一器**高

尺二寸赤梨  
七百五十箇  
**僧桃一器**高一尺二寸僧  
桃七百五十箇  
**葡萄一器**高一尺二寸  
葡萄三十朶  
**生梨**

**一器**高一尺二寸生  
梨一百三十箇  
**早紅一器**高一尺二寸  
早紅四百箇  
**軟栗一器**高一尺二寸  
軟栗十二斗

大棗一器 高一尺二寸 大棗四斗

黃粟一器 高一尺二寸 黃粟四斗

實胡桃松栢子

一器 高一尺二寸 實胡桃 實栢子各七升一合

各色正果一器 高九寸 蓮根八升 生薑五斤 桔梗五丹 青梅糖乾 葡萄蒸 莧門

冬糖各一封 山查二升 清入升

花菜一器 生梨三箇 五味子一合 麤脂半鍾子 清五合 實栢子一合

悅口子湯一器

牛內心肉半部 昆者 異背骨各一部 胖十分一 腑化十分二 秀魚半尾 全鰓一箇 海蔘五箇 蕪古真末各三合 良醬四合 菁根五箇 水芹五手 生葱五本 鷄卵二十箇 實銀杏

實胡桃實栢子各一合 胡椒末五夕 實荏子末二合 菜末五合 一夕 眞油五合 完子湯一器 牛內心肉半部 昆者 異一

部 胖腑化各十分三 全鰓

一箇 海蔘菁根各五箇 水芹五手 生葱五本 蕪古眞油良醬各三合 眞末五合 胡椒末二夕 實荏子末 實栢子各一合 鷄卵十五箇 各色截肉一

器 高一尺二寸 沙魚紅魚各二十尾 白大口魚二十五尾 黃大口魚五尾 廣魚十尾 文魚二尾 全鰓四十箇 烏賊魚四貼 江瑤珠三同 搥鰓十貼 片脯一貼 雞脯五首

黃脯二貼 海帶十條 乾大鰓三級 實栢子二升 片肉猪肉一器 高九寸 陽支頭二部 半業脂潤五部 猪肉五脚

三色煎油 花一器 高九寸 秀魚十三尾 胖領二部 半肝三部 半眞末八升 木末六

魚饅頭 一器 高九寸 秀魚十八尾 猪肉二脚 菜豆菜末各一斗 菓古三升 木耳四兩 苦椒二升 實荏子末一升 胡椒末一合 眞油一升 鹽二升 生葱半丹 實栢子一合

全鰓紅蛤炒一器 高九寸 全鰓二貼 紅蛤四百箇 牛內心肉一部 良醬三

海 蔘煎一器 高九寸 海蔘四百五十箇 業脂潤四部 牛腎二部 太泡二十篩 生葱一

丹鷄卵二貼 眞油眞末各五升 胡椒末一合 實荏子末二升 實栢子一



合鹽 二升 軟猪蒸一器 猪肉五脚牛內心肉半部陳鷄二首鷄卵二十箇菜豆菜

各一合生葱一丹 軟鷄炙一器 軟鷄六十首真油實荳子末各二升胡椒末

蒜十本鹽水五合 各色花陽炙一器 高九寸各色花陽炙五百五十串桔梗五斗牛臀二部生

十箇全鯁十三箇實荳子末一斗胡椒末二兩真油五升長醬二升菓 各色甲膾

古二升一合菜末二合鷄卵二十五箇實荳子一升五合鹽一升三合 一器 高九寸胖領三部千葉四部

一器 豆太十五部實荳子一合 白清一器 白清三合 芥子一器 黃芥子二合醋

一合清五 夕鹽三合 醋醬一器 長醬一合醋二合實荳子三夕 ○床花三十六箇 大水波蓮一箇中水波蓮小水

波蓮各二箇各色節花十二箇紅桃三枝花 十一箇紅桃別建花紅桃別間花各四箇

皇太子宮進饌案 五十三器鑰器磁器本廳 朱漆高足饌案六坐尚方 各色粳餠一器 高

尺二寸白豆粳餠白米一斗六升粘米四升去皮豆一斗大粟生粟各四升菜豆粳 餠白米一斗六升粘米四升菜豆一斗大粟生粟各四升石耳粳餠白米一斗六

升粘米石耳末各四升實荳子六升大粟生粟各四升清二升實荳子一升辛甘草雪 只白米一斗六升粘米四升辛甘草末六升大粟生粟各四升清二升實荳子一升真

油二合蜜雪只白米一斗六升粘米大粟生粟各四升清二升實荳子一升真油二合 白雪只白米一斗六升粘米石耳大粟生粟各四升實荳子一升甘荅一兩真油二合

各色粘餠餅一器 高一尺二寸白豆粘餠餅粘米四斗去皮豆二斗大粟生 栗各八升菓豆粘餠餅粘米三斗菓豆一斗五升大粟生

栗各六升 桂子粘餛餅粘米二斗 實荏子六升 大棗生栗各四升 實栢子一升 辛甘草  
粘餛餅粘米二斗 實荏子辛甘草末各六升 大棗生栗各四升 清二升 實栢子一升 厚

餅粘米去皮豆各一斗 生栗大棗各二  
升 清三升 實栢子五合 桂皮末三夕  
**各色助岳花煎團子餅一器** 高

尺二寸 兩色助岳粘米實荏子各六升 大棗甘苦各九升 眞油一斗 清九升 桂皮末一  
合 五夕 實栢子一合 花煎粘米二斗 清四升 眞油六升 桂皮末五夕 實栢子五合 各色

團子餅粘米四斗 實荏子辛甘草末各一斗 二升  
大棗生栗實栢子各八升 清六升 石耳末四升  
**藥飯一器** 粘米大棗各一斗

實栢子一合 清三升 良  
醬三合 桂皮末一夕  
**麵一器** 木麵二十沙里 牛內心肉半 半部 鷄卵五箇 眞油

夕  
**大藥果一器** 高一尺二寸 一尺二寸 一百六十立 眞末四斗 眞油清各一斗  
六升 胡椒末 桂皮末 各五夕 實栢子二合 砂糖二圓  
**茶食**

**果一器** 高一尺二寸 二百立 眞末四斗 眞油清各一斗 六  
升 胡椒末 桂皮末 各五夕 實栢子二合 砂糖二圓  
**饅頭果一器** 高

尺二寸 二百立 眞末三斗 五升 眞油清各一斗 四升 黃栗  
大棗各七升 胡椒末 桂皮末 實栢子末 各二合 砂糖二圓  
**各色茶食一器** 高

尺二寸 一千箇 栗末 菜末 松花 黑荏子 青太末 各九升 辛  
甘草末一升 五合 清一斗 五升 五味子一升 臘脂一鍾子  
**三色梅花軟絲果**

**一器** 高一尺二寸 三色梅花軟絲果各一百五十箇 粘米一斗 五升 粘粗三斗 酒清  
眞油各四斗 白糖十三斤 芝草一斤 紅取油二升 雪綿子三錢 實栢子一斗

**紅白細乾飯軟絲果一器** 高一尺二寸 紅白細乾飯軟絲果各三百箇 粘  
米細乾飯各一斗 五升 酒清眞油各五升 白糖  
六斤 芝草一斤 八兩 紅  
**三色梅花強精一器** 高一尺二寸 紅白梅花強精各  
取油六升 雪綿子三錢



粘米一斗五升粘粗三升清真油各一升五合白糖一斤  
五色強精一器

八兩芝草五兩紅取油五合雪綿子一錢五分實栢子四升  
高一尺二寸五色強精各一百四十箇粘米一斗酒清真油各四升白糖四斤紅白細  
乾飯實桂子黑桂子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢

紅白細乾飯強精一器 高一尺二寸紅白細乾飯強精各五百箇粘米二斗  
乾飯各二斗酒清真油各四升白糖五斤芝草十

兩紅取油一升 五色鈴強精一器 高一尺二寸五色鈴強精十箇粘米二斗  
雪綿子三錢 酒清真油各四升白糖四斤紅白細乾飯

實桂子黑桂子辛甘草末各四斤松花二升 四色笠帽冰絲果一器 高  
芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢五分

尺二寸四色笠帽冰絲果各七十箇粘米三斗酒清真油各七升五合  
白糖十五斤芝草葛梅各四兩紅取油一升梔子七十箇雪綿子三錢 紅白細乾

飯蓼花一器 高一尺二寸紅白細乾飯蓼花各六百五十箇真末三升細乾飯  
二斗五升真油五升白糖七斤雪綿子二錢芝草二斤八兩紅取

油三升鹽 四色甘絲果一器 高一尺二寸四色甘絲果十一箇粘米二斗酒  
一升五合 清真油各五升白糖十斤芝草葛梅各一斤紅

取油二升雪綿子 三色漢果一器 高一尺二寸三色漢果各八百箇真末三  
二錢鬱金二兩 斗真油清各一升白糖三斤葛梅芝草各

五兩紅取油一升 各色糖一器 高一尺二寸砂糖四十圓糖餅五十圓八寶糖  
雪綿子一錢五分 蜜棗玉春糖各四封水玉糖雄耳糖各三封棧

子糖五花糖青梅糖人蔘糖各二封 龍眼荔枝一器 高一尺二寸龍  
乾葡萄一封御菓子二匣雪糖一封

果一器 高九寸大棗黃栗實栢子各一斗生薑十斤 查果一器 高一尺二寸  
胡椒末桂皮末各二合清五升白糖三斤

佳宴義九 辛丑卷二 饌品

百五 十箇 林檎一器 高一尺二寸 林 赤梨一器 高一尺二寸 赤 僧桃一器

高一尺二寸 僧 葡萄一器 高一尺二寸 生梨一器 高一尺二寸 生 早紅

一器 高一尺二寸 軟栗一器 高一尺二寸 大棗一器 高一尺二寸 大

四 升 黃栗一器 高一尺二寸 實胡桃松栢子一器 高一尺二寸 實胡

升 各色正果一器 高九寸 蓮根八升 生薑五斤 桔梗五斗 青梅糖 花菜一

器 生梨五箇 清一升 五味子實 悅口子湯一器 牛內心肉半部 昆者 異背

一全腹 一箇 秀魚半 尾 海蔘菁根各五箇 水芹五手 生葱五本 菓古真末 良醬 完

子湯一器 牛內心肉半部 昆者 異一部 胖臍化各十分 一全腹 一箇 海蔘菁根各

荳子末 實栢子各 芫伊湯一器 芫伊一隻 胖臍化各十分 一昆者 異全腹各一

半丹 眞耳半半 級實荳子末 眞油各一 各色截肉一器 高一尺二寸 沙魚 洪魚

合胡椒末五勺 良醬三合 實栢子五勺 同糙 鱧十貼 片脯一貼 雉脯五首 黃脯二貼 海帶十條 乾大鰕三級 實栢子二升 片

肉猪肉一器 高九寸 陽支頭二部 半 足餅一器 高九寸 牛足十箇 秀魚三



卯十箇實栢子苦  
椒末真油各一合  
**生鮮肝煎油花**一器高九寸秀魚十五尾肝五部真末木末各一斗實栢子末五升鷄卵

一貼半真油一  
斗二升鹽三升  
**胖千葉煎油花**一器高九寸胖領千葉各八部真末一斗二升菜末八升鷄卵一貼半真油一

斗二升  
鹽三升  
**魚饅頭**一器高九寸秀魚十八尾猪肉二脚菜豆菜一斗菓古三升木耳四兩苦椒實栢子末各二升真油一升菓末一斗胡椒

末實栢子各  
一合鹽二升  
**全饅紅蛤炒**一器高九寸全饅二貼紅蛤四百箇牛內心肉一部良醬三升清一升五合真油二升胡椒末五夕實栢子一合

末各五升鷄卵二貼實栢子一合鹽二升生葱一丹  
**海蔘煎**一器高九寸海蔘四百五十箇業脂潤四部牛腎二部太泡二十箇實栢子末二升胡椒末一合真油真栢子一合

半封實栢子末二升胡椒末實栢子各一合生葱一丹蒜十本鹽水五合  
**軟猪蒸**一器猪肉五脚牛內心肉半部陳鷄二首鷄卵二十箇菜豆菜一斗木耳二兩黃花末各二升鹽三升胡椒末

一合生葱一丹蒜  
十本實栢子一合  
**各色花陽炙**一器高九寸各色花陽炙五百五十串桔梗翼背骨各五部猪肉一脚海蔘二十箇全饅十三箇實栢子末一斗胡椒末二兩真油五升良醬二升菓古一升菓末二合鷄卵二十五箇實栢子一升五合鹽一升三合

**各色甲膾**一器高九寸胖領四部豆太十五部千葉四部實栢子一合三夕  
**白清**一器白清三合  
**芥子**

一器黃芥子二合醋一合清五夕  
**醋醬**一器良醬一合醋二合實栢子五夕  
**床花四十一箇**水

波蓮一箇中水波蓮小水波蓮各二箇各色節花十二箇  
紅桃三枝花十四箇紅桃別花五箇紅桃別間花五箇

皇太子宮進別盤果

器數饌品盤器床花  
并同正日進小盤果

內入饌案一床

四十七器  
器磁器本廳

各色粳甌餅一器

高一尺二寸白豆  
粳甌餅白米二斗

粘米五升去皮豆一斗二升五合大棗生粟各五升菘豆甌餅白米一斗六升粘米四  
升菘豆一斗大棗生粟各四升辛甘草雪只白米一斗六升粘米四升辛甘草末六升  
大棗生粟各四升清二升真油二合實栢子一升蜜雪只白米一斗六升粘米大棗生  
粟各二升清三升實栢子一升真油二合實栢子粘飯餅粘米二斗實栢子六升大棗  
生粟各四升實栢子一升厚餅粘米去皮豆各一斗大棗生  
粟各二升二合清三升實栢子五合二夕桂皮末一合三夕

兩色助岳花煎

團子餅一器

高一尺二寸兩色助岳粘米六斗實栢子六升大棗甘苔末清各  
九升真油一斗五升桂皮末一合五夕實栢子一合花煎粘米二

斗真油六升清四升桂皮末五夕實栢子五合各色團子餅粘米四斗實  
栢子辛甘草各一斗二升大棗生粟實栢子各八升清六升石耳末二升藥飯一

器粘米大棗各一斗黃粟真油各一升清三  
升良醬三合實栢子一合桂皮末一夕

麵一器

木麵二十沙里牛內心肉  
半半部鷄卵五箇真油三

夕實栢子末二夕胡椒末一  
夕生葱三本良醬三合一夕

大藥果一器

高一尺二寸一百五十五立真末四  
斗真油清各一斗六升胡椒末桂皮末各五

皮末各五夕砂糖一圓  
實栢子一升二合一夕

大茶食果一器

高一尺二寸一百八十五立真末四斗真  
油清各一斗六升胡椒末桂皮末各五

夕實栢子二  
合砂糖一圓

大饅頭果一器

高一尺二寸一百八十五立真末三斗五升真油  
清各一斗黃粟大棗各七升胡椒末桂皮末實

栢子各二合  
砂糖一圓

各色茶食一器

高一尺二寸一千箇菘末黑栢子松花青太末  
各九升辛甘草末一升五合清一斗三升五合



五味子一升二  
合臘脂一鍾子 **三色梅花軟絲果一器** 高一尺二寸 三色梅花軟絲果各

三斗酒清真油各四斗白糖十三斤芝草一  
斤紅取油二升雪綿子三錢實栢子一斗 **三色梅花強精一器** 高一尺

白梅花強精各三百五十箇栢子強精三百箇粘米一斗五升粘粗三升酒清真  
油各一升五合白糖一斤八兩芝草五兩紅取油五合雪綿子二錢實栢子四升 **五**

**色強精一器** 高一尺二寸 五色強精各二百四十箇粘米二斗酒清真油各四  
升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松

二升芝草八兩紅取  
油五合雪綿子一錢 **五色鈴強精一器** 高一尺二寸 五色鈴強精十箇粘  
米二斗酒清真油各四升白糖四

斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松  
花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢五分 **四色笠帽冰絲果一**

**器** 高一尺二寸 四色笠帽冰絲果各七十箇粘米三斗酒清真油各七升五  
合白糖十五斤芝草葛梅各四兩紅取油一升梔子七十箇雪綿子三錢 **紅白**

**細乾飯軟絲果一器** 高一尺二寸 紅白細乾飯軟絲果各三百十箇粘米細  
乾飯各三斗二升酒清真油各一斗白糖十斤芝草三

斤紅取油五升  
雪綿子六錢 **紅白細乾飯蓼花一器** 高一尺二寸 紅白細乾飯蓼花各  
六百五十箇真末三斗細乾飯二

斗五升真油五升白糖七斤雪綿子二錢  
芝草二斤八兩紅取油三升鹽一升五合 **四色甘絲果一器** 高一尺二寸 四  
色甘絲果十一

篩粘米二斗酒清真油各五升白糖十斤芝草葛  
梅各一斤紅取油二升雪綿子二錢醬金二兩 **三色漢果一器** 高一尺二  
寸 三色漢

果各八百箇真末三斗五升真油清各一斗白糖  
三斤葛梅芝草各五兩紅取油一升雪綿子二錢 **各色糖一器** 高一尺二寸 砂  
糖四十圓橋餅

五十圓蜜棗八寶糖玉春糖各四封水玉糖推耳糖各三封青梅  
糖乾葡萄榛子糖五花糖人蔘糖各二封雪糖一封御菓子二匣  
龍眼荔枝一

器高一尺二寸龍  
熟實果一器高九寸黃栗大棗各一斗生薑十斤實栢子一  
斗胡椒末桂皮末各二合清五升白糖三斤

查果一器高一尺二寸查  
林檎一器高一尺二寸林  
赤梨一器高一尺二寸赤

梨七百  
葡萄一器高一尺二寸  
生梨一器高一尺二寸生  
早紅一器

高一尺二寸  
軟栗一器高一尺二寸  
太棗一器高一尺二寸  
黃栗

一器高一尺二寸  
實胡桃松栢子一器高一尺二寸實胡桃  
各色

正果一器高九寸蓮根八升生薑五斤桔梗五升青梅精  
乾葡萄蔗寬門冬糖各一封山查二升清八升  
花菜一器生梨三

子一合臘脂半鍾子  
悅口子湯一器牛內心肉半部昆者與一部胛腑化各十分一全釐一箇海蔘菁  
十分一腑化十分二秀魚半尾全釐一

箇海蔘五箇菓古真末各三合良醬四合菁根五箇水芹五手生葱五本鷄卵二十箇  
實銀杏實胡桃實栢子各一合胡椒末五夕實荏子末二合菓末五合一夕真油五合

完子湯一器牛內心肉半部昆者與一部胛腑化各十分一全釐一箇海蔘菁  
根各五箇水芹五手生葱五本菓古真油良醬各三合真末五合

胡椒末二夕實荏子末實  
栢子各一合鷄卵十五箇  
各色截肉一器高一尺二寸沙魚洪魚各二十尾  
白大口魚二十五尾黃大口魚五

尾廣魚十尾文魚二尾全釐四十箇烏賊魚四貼江瑤珠三同槌釐十  
貼片脯一貼雞脯五首黃脯二貼海帶十條乾大鰕三級實栢子二升  
片肉猪肉



一器 高九寸陽支頭二部半 三色煎油花一器 高九寸秀魚十三尾時煎

升末末六升荏子末四升菘末四升五合鷄卵一貼三十箇鹽三升魚饅頭一器 高九寸秀魚十八尾時煎

木耳四兩苦椒二升實荏子末一升胡椒末一合真油一升鹽二升生葱半丹實荏子一合全鰓紅蛤炒一器 高九寸全

蛤四百箇牛內心肉一部良醬三升真油二升滑一升五合胡椒末五夕實荏子一合海蔘煎一器 高九寸海蔘四百

部牛腎二部太泡二十箇生葱一丹鷄卵二貼真油真末各五升胡椒末一合實荏子末二升實荏子一合一夕鹽二升軟猪蒸一器 猪

五脚牛內心肉半部陳鷄二首鷄卵二十箇菘菜一斗木耳二兩黃花半封實荏子末二升胡椒末實荏子各一合生葱一丹蒜十本鹽水五人軟鷄炙

一器 軟鷄六十首真油實荏子末各二升胡椒末一合生葱一丹蒜十本鹽四升實荏子一合二夕 各色花陽炙一器 高九

寸各色花陽炙五百五十串桔梗五斗牛腎二部生葱十丹時一部昆者異六部骨醬五部猪肉一脚海蔘二十箇全鰓十三箇實荏子末一斗胡椒末二兩真油五升良醬

二升菘古二升一夕菘末二升鷄卵二十五箇實荏子一升五合二夕鹽一升三合一夕各色甲膾一器 高九寸時領三

太十五部實白清一器 白清三合 芥子一器 黃芥子二合醋一 醋醬一

器 良醬一合醋二 合實荏子三夕 ○床花三十六箇 大水波蓮一箇中水波蓮小水波蓮各二箇各色節花十二箇紅桃三枝花十

一箇紅桃別連花紅 桃別間花各四箇

內入饌案一床

器數饌品器皿床花並同以上內入饌案而低排二寸

內入別上床七床

器數饌品盤器床花并同夜進宴時內入別上床

內入盤只一百五十

器數饌品盤花并同正日內入盤只

內賓女官及進宴廳堂郎宴床

內賓上床十五床

器數饌品盤器床花并同內入別上床

女官上床五十床

器數饌品盤器床花并同內賓上床而截肉一器代以蓼花一器

進宴廳堂郎十一床

器數饌品盤器床花并同正日上床

大臣以下頒賜宴床

大臣頒賜上床三床

器數饌品盤器床花并同進宴廳堂郎床○議政沈濟澤一床特進官趙秉世一床領敦寧院事尹容善一床

諸臣頒賜上床三十一床

器數饌品盤器床花并同大臣床○秘書卿趙同熙一床丞李種完一床尹喬榮一床尹鎮佑

一床洪鍾宇一床尹忠求一床郎柳寅哲一床權永昇一床李義國一床安弼鎬一床奎章閣學士李淳翼一床直學士閔泳晚一床待制宋準憲一床侍讀朴海詰一床沈

周澤一床鄭承鉉一床徐相薰一床詹事閔衡植一床副詹事趙東完一床侍讀官申憲均一床徐丙贊一床李相尙一床宋觀憲一床侍從官鄭寅獻一床趙重親一床李



丙瓚一床任軒宰一床李澤鍾  
一床洪蘭裕一床李甲承一床

諸臣頒賜中床十一床

器數饌品盤器床花并同正日中床○左侍御一床右侍御一床別看役崔鶴圭一床吳顯者一床

李海鵬一床李海晶一床朴昌善一床朴大鏞  
一床吳永烈一床嚴柱源一床李根永一床

諸臣及內侍以下頒賜都床三十七床

器數饌品盤器床花并同正日中床○宮內府官員

二床內侍三床元帥府領尉官二床聯隊長一床各隊領官二床巡察領尉官一床宿衛所尉官一床南新營尉官一床平成門尉官一床布德門尉官一床大安門尉官一床永成門尉官一床砲隊尉官一床西營尉官一床南營尉官一床東營尉官一床別營尉官一床宮內署警務官一床待令醫官一床書員一床寫字官一床各差備牌將七床統長一床石渠廳一床儀註所一床

### 女官及將校員役軍兵典樂樂工女伶等賜饌

女官盤只一百六十五

盤器饌品盤花并同正日內入盤只

內待令書吏錚盤只一庫直錚盤只一侍講院陪讀錚盤

只一 英親王宮陪吏錚盤只一以上錚盤只四

併同正日

大錚盤只

本廳書題書寫庫直隅板只四入番別軍官隅板只一武  
藝廳隅板只二門旗手隅板只一樂師典樂隅板只一樂  
工隅板只六各差備女伶隅板只十 御軍幕舉行軍官  
執事隅板只一燈籠次知執事隅板只一臚唱課雇員隅  
板只一女伶牌將隅板只一本廳使令隅板只一使喚隅  
板只一奉侍廳使令隅板只一水工隅板只一使喚隅板  
只一內待令使喚隅板只一以上隅板只三十五  
隅板  
只

咸寧殿翌日夜燕

大殿進獻饌案 四十二器饌品盤器床花并同夜進宴時進御饌案而低排  
二寸減查果一器五色鈴強精一器龍眼荔枝都器○自內

進獻

皇太子宮進饌案 器數饌品盤器床花并  
同 大殿進獻饌案



內入饌案一床 四十一器高一尺饌品器血床花并同夜進宴時內入饌案一十五器高一尺二寸而低排二寸減查果一器五色鈴

器山查一器龍眼荔枝都器

內入饌案一床 三十三器饌品盤器床花并同正日內入別饌案

內入別上床六床 器數饌品盤器床花並同翌日會酌時內入別上床

進宴廳堂郎上床十一床 器數饌品盤器床花并同翌日會酌時

諸臣頒賜上床十七床 器數饌品盤器床花并同翌日會酌時○秘書丞一床郎一床閣臣一床玉堂一床春坊六床桂坊

床七

典膳司內熟設所 處所外熟設所兼設而正日中排設所設於凝春門外本司雇員舉行

咸寧殿內進宴正日進別行果

大殿進御別行果 三十器鑰器內下磁器本司挾案四坐尚方 各色粳餠一器 白米十斗粘米

五斗白荏子四斗菜豆二斗去皮豆辛甘草末各五升清一斗生粟大棗實榎子各一升真油二升桂皮末二錢 各色助岳團子雜

果餅一器 粘米十五斗去皮豆一斗五升白荏子辛甘草末各五升大棗生粟各一斗清四升真油六升實榎子五合 藥飯一器

進宴儀九 辛丑家二饌品

粘米大棗各五升清三升黃粟良醬各五

合桂皮末一錢真油五合實栢子二夕

方藥果一器真末四斗真油清各一斗六升胡椒末桂皮末

各五錢實栢子

饅頭果一器真末四斗真油清各一斗六升黃粟五升大棗六升胡椒末桂皮末各三兩實栢子二合砂糖二圓

紅白細漢果一器

兩色細漢果各一千二百箇真末四斗真油一斗清一斗七升芝草一斤紅取油二升白糖二斤雪綿子三錢

色梅花軟絲果一器

三色梅花軟絲果六百五十箇粘米三斗五升粘租七斗酒清真油各九升白糖二十五斤芝草三斤爵金五

兩紅取油六升

雪綿子一兩 四色笠帽冰絲果一器

四色笠帽冰絲果四百箇粘米五斗酒清真油各一斗白糖二十斤

芝草葛梅各一斤栢子二百

筒紅取油二升雪綿子三錢 五色茶食一器

粟末松花黑荏子菘末各六升五味子五合青太末五升辛甘

草末一升麩脂一

鍾子白清一斗 四色甘絲果一器

四色甘絲果十三篩粘米二斗酒清真油各六升白糖十二斤芝草葛梅各一

斤紅取油二升爵金

二兩雪綿子二錢 龍眼一器

龍眼二斤荔枝二斤 荔枝一器

荔枝二斤 各色熟實

果一器

黃粟實栢子各一斗大棗清各一斗五升生薑十斤菘末五斤 各色糖

一器

砂糖五十圓橋餅六十圓八寶糖玉春糖蜜棗糖雜耳糖人蔘糖各八封水玉糖三封金箋餅五封青梅精七封榛子糖五花糖各五封雪糖二封御菓子二

生梨一器

生梨二

林檎一器

林檎八

生粟大棗一器

生粟七百

斗實栢子五合

柚子石榴一器

柚子五百箇石榴四百箇

葡萄一器

葡萄二

水正果一



**器** 山查白清各五合五味子二夕  
**器** 鹿脂五分一鍾子實栢子一夕  
**器** 各色正果一器 蓮根三升生薑十斤桔梗

半封門冬糖蔗莧各二封  
**麵** 一器 木麵三十沙里牛內心肉半半部鷄卵十箇胡  
乾葡萄一封白清二斗  
椒末二錢實荏子末五夕真油良醬各一合

**七技湯** 一器 鷄二首牛內心肉三斤海蔘鷄卵各十箇全釀一箇菓古二合  
菁根二丹水芹五手昆者異二部腑化半半部背骨猪背心肉各

一部真油五合白菜一箇生葱三本實栢子  
**雜湯** 一器 牛內心肉三斤大月  
實荏子末各二夕胡椒末二錢良醬一合  
者與各二部化斗

部胖領半部海蔘鷄卵各十箇全釀一箇菓古一合背骨頭骨各一部胡椒末二錢良  
末三合菁根二丹水芹五手生葱三本真油五合實栢子三夕實荏子末二夕良醬一

合  
**各色截肉** 一器 洪魚沙魚各五十尾白大口魚七十尾廣魚三十尾艾魚  
五尾全釀七十箇官脯十貼片脯烏賊魚各五貼江瑤珠

十同撻鰓五同大鰓五十級  
**生鮮紋珠** 一器 秀魚二十尾鷄卵三十箇菓古  
每帶二十條實栢子一斗  
五合石耳一升一箇一斗菜末

五升木耳黃花各五兩  
**雜蒸** 一器 牛內心肉半半部大腸二部昆者異一部份海蔘  
生葱五本實栢子三夕  
鷄卵各十箇全釀一箇菓古一合菁根二丹水

芹五手實荏子  
**生鮮煎油花** 一器 生鮮二十尾鷄卵二貼真油  
實栢子各一夕  
八升真末二斗白鹽五合  
**軟鷄全**

**體燒** 一器 軟鷄五十首真油二升胡椒末五錢生  
葱三本實栢子一合實荏子末二合  
**各色花陽灸** 一器 各

花陽灸一千七百串桔梗五斗牛腎二部生葱十丹祥一部昆者異六部背骨五部  
肉一脚海蔘二十箇全釀十三箇實荏子末一斗胡椒末二兩真油五升良醬二升

古二升一夕菜末二夕鷄卵二十五  
**床花二十九箇** 大水波蓮中水波  
箇實栢子一升五合鹽一升三合  
蓮各二箇牧丹花

六箇紅桃三枝花五箇各色  
節花七箇紅桃別建花七箇

**大殿進御味數**  
每味數各七器  
器本司黃漆小圓盤度支部  
**初味茶食果一器**  
未

四斗真油清各一斗六升桂皮  
末二錢實栢子三夕砂糖二圓  
**赤梨一器**  
赤梨八百箇  
**足餅一器**  
牛足雞卵各二  
十箇陳鷄三首

胖領半部菓古一升苦  
椒二合實栢子五合  
**醋鷄湯一器**  
軟鷄一首牛內心肉半部桔梗五錢海  
蓼鷄卵各十箇全殼一箇大腸昆者與各

二部菓古良醬各  
三夕實栢子一夕  
**全鰓炒一器**  
全鰓一貼十箇良醬三升清真油各  
**肉饅**

**頭一器**  
胖領千葉各三部猪肉二脚牛內心肉半部菓豆菜二斗菓  
末真油各三升胡椒末二兩實栢子鹽各一升  
**鮒魚蒸**

**一器**  
鮒魚十尾秀魚三尾菓古三合牛內心肉二斤昆者與二部胖領肝化各半半  
部鷄卵二十箇真油二升木耳黃花各二兩實栢子末二夕胡椒末二錢良醬

夕  
**床花七箇**  
各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇  
**二味五色鈴強精一器**

五色鈴強精十三節粘米二斗酒清真油各四升五合白糖四斤紅白細乾  
荳子黑荳子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢  
松

**栢子一器**  
實栢子四斗  
**冬菰花陽炙一器**  
冬菰十箇牛臀一部猪肉二脚真  
油八升五合生薑一兩生葱四丹

菓古六夕菘末二升五合鹽二升一合良醬二升三合鷄卵二百  
箇胡椒末二兩實栢子末一升二合實栢子一合三夕蒜一本  
**猪肉醬方湯**

**一器**  
猪肉二脚牛內心肉半部肝化半半部海蔘十三箇鷄卵十箇全鰓一箇昆者  
與二部菓古一合良醬一合五夕菁根二丹水芹五手白菜一箇胡椒末一錢



木耳黃花各一兩真油五合五夕真末一升二  
合實栢子一合二夕實荳子末一夕鹽一夕  
油各一斗  
**餅匙一器** 真末五升牛內心肉二部猪肉半脚陳鷄二首真油一升  
良醬五合生薑胡椒末各一錢生葱一丹實栢子一合

鹽一升  
**生鰾炒一器** 生鰾二貼牛內心肉一部良醬二升  
真油一升二合清二升實栢子二合  
**床花七箇** 各色節花  
紅桃三枝

花各一箇紅桃  
別建花五箇  
**○三味紅白梅花強精一器** 紅白梅花強精各六百箇  
粘米三斗粘租六斗酒清

真油各五升白糖八斤芝草二  
斤紅取油二升雪綿子三錢  
**山查一器** 山查四斗  
**牛舌牛囊熟片一器**

斗舌十五部牛囊二  
十部業脂潤五部  
**完子湯一器** 牛內心肉一部太泡十篩真油一升真末  
五合菁根三丹胖領膽化各半部鷄卵

二十箇苦椒五錢實荳子末  
三錢實栢子二夕良醬三夕  
**軟鷄炒一器** 軟鷄三十首牛內心肉五斤實栢  
子三合良醬五合真油二升胡椒

末一  
**海蔘蒸一器** 海蔘一貼牛內心肉半部菓古二合昆者異二部骨  
兩一部全鰾一箇水芹五手菁根三丹鷄卵十箇真油真末

各五合實栢子一夕胡椒末一錢實  
荳子末三夕生葱三本良醬一合  
**生鰾花陽炙一器** 生鰾五十箇牛骨  
一部群五兩昆者

異五部背骨二部猪肉半脚全鰾十箇海蔘三十箇菓末實栢子各五夕真油五合  
卵五十箇桔梗四斗生葱二十丹菓古六合胡椒末二兩實荳子末鹽各二升良醬四

升  
**床花七箇** 各色節花紅桃三枝花各  
一箇紅桃別建花五箇  
**○四味軟杏仁果一器** 末

四斗真油一斗五  
升清一斗六升  
**黃粟一器** 黃粟四斗  
**千葉煎油花一器** 千葉十部鷄卵  
一貼真油五升

升  
**千葉煎油花一器** 千葉十部鷄卵  
一貼真油五升

真末一斗 搥雙湯一器 搥雙三同牛內心肉三斤海蔘十箇全鯁一箇菓古一鹽五合 合青根二丹水芹五手昆者異二部背骨一部鷄卵十箇生葱三本實栢子一夕胡椒末一錢實

荏子末三夕良醬一合真油真末各五夕 生蛤膾一器 生蛤十石實栢子一合 絡蹄

花陽炙一器 絡蹄十級牛膠一部全鯁五箇海蔘二十箇真油六升鷄卵三十箇桔梗三斗菓古實荏子末各五夕胡椒末一兩實栢子一合生

葱一丹良 海蔘煎一器 海蔘三貼太泡三十節胡椒末二兩實荏子末鹽各醬一升 五合業脂潤三部真油二升鷄卵一貼實栢子一合

床花七箇 各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇 五味紅白細乾飯蔘花一

器 紅白細乾飯蔘花各七百五十箇真末四斗五升真油一斗白糖十斤芝草一斤紅取油五升雪綿子五錢 查果一器 查果四百箇 熟

卵一器 鷄卵五貼 胖熟湯一器 胖半部牛內心肉半部海蔘鷄卵各十箇全本昆者異二部背骨一部真末五合實栢子一箇菓古一合青根二丹水芹五手生葱三

一夕胡椒末一錢實荏子末二錢良醬一合 兒猪蒸一器 猪肉二脚陳鷄一

鷄卵各十箇全鯁一箇木耳黃花各一兩菓末菜豆菜 生鯁膾一器 生鯁二貼實栢子二

各二升真油五合實栢子良醬鹽各二夕胡椒末二錢 軟鷄煎油花一器 軟鷄三十首鷄卵一貼真油三升真末五升鹽五合 床花七箇 各色節花

合 花各一箇紅桃 別建花五箇 ○六味紅白細乾飯軟絲果一器 紅白細乾飯軟絲果各四百箇粘米

細乾飯各三斗酒清真油各一斗白糖十斤芝草一斤紅取油二升雪綿子五錢 實胡桃一器 胡桃六斗 三色膾一



**器** 鮮領十葉各五部豆  
太十部實栢子二夕  
**菘制湯一器** 青菘五十箇海蔘十箇全鯁一箇藥古  
二合菁根二丹水芹五手昆者異大腸

各二部蔚化半半部鷄卵十箇真油真末各五合生葱三  
本實栢子一夕胡椒末二錢實荏子末三錢良醬一合  
**紅蛤煎一器** 紅蛤一  
貼牛內

心肉三斤昆者異二部全鯁一箇海蔘十箇  
菓古一合真油五合實栢子二夕良醬一合  
**生蛤煎油花一器** 生蛤十石  
鷄卵一貼

真末一斗  
真油五升  
**魚花陽炙一器** 秀魚十尾菜末四升真油二升鷄卵四十箇菓古  
實栢子各一合生薑二兩胡椒末一兩良醬八合

**床花七箇** 各色節花紅桃三枝花各  
一箇紅桃別建花五箇  
○**七味紅白細乾飯強精一**

**器** 紅白細乾飯強精各六百箇粘米一斗五升酒清真油各三升  
白糖四斤細乾飯二升芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢  
**實銀杏一器**

銀杏  
六斗  
**生蟹煎一器** 生蟹三百箇真末真油各  
一斗鷄卵一貼鹽二升  
**猪胞湯一器** 猪胞五部  
牛內心肉

半半部海蔘鷄卵各十箇全鯁一箇菓古二合菁根二丹水芹五手生葱三本昆  
者異二部真油真末各五合實栢子一夕胡椒末二錢實荏子末三夕良醬一合  
**魚蒸一器** 秀魚五尾牛內心肉半半部鷄卵三十箇海蔘十箇  
全鯁一箇菓古二夕真油五合真末四合良醬一合  
**魚饅頭一**

**器** 秀魚十五尾牛內心肉半半部鷄卵十五箇菜末五升業脂潤一箇猪肉一脚菓  
古五合石耳二升木耳黃花各五兩實栢子真油各三合苦椒一升實荏子末一  
合生葱  
**絡蹄煎油花一器** 絡蹄三十級真油三升  
真末一斗鷄卵一貼  
**床花七箇** 各色節花  
紅桃三枝

二本  
花各一箇紅桃  
別建花五箇

花各一箇紅桃  
別建花五箇

大殿進御鹽水 一器鹽水盤器並同外進 宴正日 大殿進鹽水

大殿進御小膳 器數饌品盤器床花並同外 進宴正日 大殿進小膳

大殿進御大膳 器數饌品盤器床花並同外 進宴正日 大殿進大膳

大殿進湯 一器饌品盤器並同外 進宴正日 大殿進湯

大殿進饅頭 一器饌品盤器並同外進 宴正日 大殿進饅頭

大殿進茶 一器茶品盤器並同外 進宴正日 大殿進茶

皇太子宮 皇太子妃宮進別行果 每案各二十七器鑰器下 磁器本司挾案二坐尙方

各色粳甌餅二器 白米二十斗粘米一斗白荳子八斗去皮豆一斗菘豆四 斗辛甘草末一斗清二斗八升生粟大棗各二斗真油四

各色助岳團子雜果餅二器 粘米三十斗去皮豆三斗 白荳子八升辛甘草末一 升實栢子二升 桂皮末四錢

藥飯二器 粘米大棗各一斗黃粟六合清六升真 油良醬各一升實栢子四夕桂皮末二 升大棗二斗生粟一斗清八 升真油一斗實栢子一升

方藥果二器 真末八斗真油清各三斗二升桂皮末胡椒末各四錢實栢子六夕砂糖四圓 胡椒末各四錢實栢子六夕砂糖四圓

紅白細漢果二器 真末八斗 真油清各 八斗真油清各三斗二升桂皮末胡椒末各六 兩黃粟大棗各一斗實栢子六夕砂糖四圓



二斗四升芝草二斤紅取油  
四升白糖四斤雪綿子六錢  
**三色梅花軟絲果二器**三色梅花軟絲果各三百筒粘米二

斗粘租六斗酒清真油各八斗白糖十三斤芝  
草一斤紅取油二升雪綿子三錢實栢子二斗  
**四色笠帽冰絲果二器**四色

笠帽冰絲果各二百筒粘米六斗酒清真油各十五斗白糖十  
五斤芝草葛梅各八兩紅取油二升雪綿子五錢梔子一百箇  
**五色鈴強精二**

**器**五色鈴強精二十六篩粘米四斗酒清真油各八升白糖八斤紅白細乾飯實  
荏子黑荏子辛甘草末各八升松花四升芝草一斤紅取油一升雪綿子三錢

**白細乾飯強精二器**紅白細乾飯強精各一千二百筒粘米三斗酒清真油  
各六升白糖八斤細乾飯四升芝草二斤紅取油四升

雪綿子  
**四色甘絲果二器**四色甘絲果二十六篩粘米四斗酒清真油各一  
六錢

綿子四錢  
鬱金四兩  
**五色茶食二器**栗末松花黑荏子荏末各一斗二升臘脂一鍾子  
五味子一升青太末一斗辛甘草末二升白清二

斗  
**軟杏仁果二器**真末八斗真油  
清各三斗五升  
**各色熟實果二器**栗末二斗大棗  
三斗生薑二十

斤荏末一斗白清三斗實栢子二斗白糖十斤臘脂  
二鍾子五味子一升桂皮末胡椒末各六兩六錢  
**各色糖二器**砂糖一百  
圓橋餅一

百二十圓八寶糖玉春糖各十六封水玉糖六封蜜棗推耳糖人蔘糖各十六  
封金箋餅十封青梅糖十四封榛子糖五花糖各十封御菓子四匣雪糖四封  
**龍眼**

**荔枝二器**龍眼荔枝  
各十六斤  
**生梨二器**生梨四  
百箇  
**生粟大棗二器**生粟一千  
四百箇大

東四  
**柚子石榴二器**柚子一千箇  
石榴八百箇  
**實栢子二器**實栢子  
八斗  
**水正果**

二器

山查一升白清一升一夕五味子四夕臘脂五分一鍾子實栢子四夕

雜湯二器

牛內心肉半部大腸四部昆者異五部腑化半

部全鯪二箇海蔘二十箇菓古二合菁根四丹水芹五手眞油一升眞末二升實荏子末二夕胡椒末一錢實栢子四夕良醬二合

各色截肉二

器沙魚洪魚各一百尾廣魚六十尾白大口魚一百四十尾交魚十尾黃脯二十貼器片脯五貼全鯪一貼四十箇撻鯪十同烏賊魚十貼江瑤珠二十同乾大鰕一百

級海帶四十條實栢子二升

生鮮煎油花二器

秀魚四十尾鷄卵四貼眞末四斗眞油一斗六升鹽一升

軟鷄全

體燒二器

軟鷄一百首眞油四升胡椒末一兩生葱六本實栢子二合實荏子末二合二夕

麵二器

麵三十沙里牛內心肉半部鷄

卵二十箇胡椒末二錢實荏子末四夕眞油良醬各三合

各色正果二器

蓮根六升生薑二十斤桔梗十門冬糖蔗寬各四封乾六斗青梅糖三封唐杏仁一斤

葡萄二封白清四斗各色節花六箇紅桃別建花六箇

床花各二十七箇

大水波蓮二箇中水波蓮二箇牧丹花五箇紅桃三枝花六箇

皇太子宮

皇太子妃宮進味數

每味數各七器鑰器內下磁器本司朱漆小圓盤度支部

初

味茶食果二器

眞末八斗眞油清各二斗四升桂皮末四錢實栢子六夕砂糖四圓

赤梨二器

赤梨一千

胖肝煎油花二器

胖肝各六部菓末眞油各二斗鹽一升

醋鷄湯二器

軟鷄二首牛內心肉半部桔梗

一兩海參鷄卵各二十箇全鯪二箇大腸昆者異各四部菓古良醬各六夕

三色膾二器

胖領千葉各十部豆太



魚蒸二器

鮓魚二十尾秀魚六尾牛內心肉四斤鷄卵四十箇真油四升木耳黃花各六兩昆者異四部腑化胖領各半部實荳子末四夕胡椒末二錢

藥古良醬

各色花陽炙二器

牛腎二部昆者異十部群十兩背骨四部全銀二十箇海葵六半箇末實荳子各三升真油

一斗鷄卵一粘桔梗十斗生葱二十丹藥古六合胡椒末四兩實荳子末二斗鹽三升真醬四升

床花各七箇

各色節花紅桃三枝花各一箇

紅桃別建花五箇

二味紅白細乾飯蓼花二器

紅白細乾飯蓼花各一千箇真末八斗白糖二十斤

芝草四斤紅取油一斗雪綿子五錢

黃粟二器

黃粟八斗

牛舌牛囊熟片二器

牛舌三十部牛囊四

十部業脂潤十部

完子湯二器

牛內心肉半部太泡二十箇真油二升真末五合青根四箇水芹十手胖領腑化各半部鷄卵四十箇胡椒末

一兩實荳子末六夕實荳子真醬各二夕

千葉煎油花二器

千葉二十部鷄卵一粘真油一斗真末二斗鹽一升

生鰓

膾二器

生鰓四百箇實荳子四合

海蔘蒸二器

海蔘二百箇牛內心肉半部昆者異四部背骨二部藥古四合全銀二箇青根

口箇水芹十本鷄卵二十箇真油一升真末八合實荳子二夕胡椒末二錢實荳子末五夕生葱六本良醬二合

床花各七箇

各色節花紅桃

三枝花各一箇紅批別建花五箇

三味紅白細乾飯軟絲果二器

紅白細乾飯軟絲果各八箇

粘米細乾飯各三斗酒清真油各一斗白糖十斤芝草二斤紅取油一斗二升雪綿子六錢

查果二器

查果八百箇

魚饅頭二

秀魚三十尾牛內心肉半部業脂潤二部猪肉二脚鷄卵二十箇菜末五合藥古一升耳耳二合木耳黃花各十兩苦椒二升實荳子六合真油七合實荳子末二

合生葱四本蒜二本猪胞湯二器猪胞十部牛內心肉半部昆者與四部海蔘鷄卵各二

四錢實荏子末六夕菓古良醬各二夕全饅炒二器全饅三百箇牛內心肉四斤良醬六升清

秀魚蒸二器秀魚十尾牛內心肉半部鷄卵六十箇海蔘二十箇海蔘煎

二器海蔘六百箇太泡六十篩業脂潤一部胡椒末四兩實床花各七箇各色

節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇

皇太子宮 皇太子妃宮進鹽水各一器鹽水盤器并同 大獸進鹽水

皇太子宮 皇太子妃宮進小膳各二器甲燔磁器本司羊肉熟

片二器羊十口牛肉熟片二器陽支頭二十部○床花各二箇月桂花二箇

皇太子宮 皇太子妃宮進大膳各二器盤器同小膳猪肉熟片二器

猪八口 雞肉熟片二器陳鷄一百首○床花各二箇月桂花二箇

皇太子宮 皇太子妃宮進湯各一器饌品盤器并同 大獸進湯

皇太子宮 皇太子妃宮進饅頭各一器饌品盤器并同 大獸進饅頭



皇太子宮 皇太子妃宮進茶

各一器茶品盤器  
并同 大殿進茶

莫親王別行果

十二器高一尺餘器內下磁  
器黑漆小圓盤二立并本司

小饅頭果一器

真末  
斗真油

清各一斗六升黃粟大棗各五升桂皮末  
胡椒末各三兩實栢子二合砂糖二圓

五色小軟絲果一器

五色軟絲  
吳五百箇

粘米三斗粘粗五斗酒清真油各一斗白糖十斤芝草葛  
梅各一斤八兩紅取油五升雪綿子六錢實栢子四升

五色鈴強精一器

五色鈴強精

五色鈴強精十箇粘米二斗酒清真油各四升白糖四斤紅白細乾成實栢子  
黑荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢五分

四色

甘絲果一器

四色甘絲果十箇粘米二斗酒清真油各五升白糖十斤  
芝草葛栢各一斤紅取油二升雪綿子二錢醬金二兩

各色

熟實果一器

栗末大棗實栢子各一斗五升生薑七斤清八升白糖四斤  
末三兩桂皮末五兩茶末五升五味子三合糖蜜棗耳糖人

各色糖一器

砂糖三十圓橘餅四十圓八寶糖八封玉春糖蜜棗耳糖人  
糖金箋餅各六封青梅糖棗子糖五花糖冬五封大玉糖

菓子二匣  
糖二封

各色正果一器  
蓮根三升生薑八斤桔梗四斗青南糖三封唐杏

麵一器

木麵三十沙里牛內心肉半部雞卵十箇胡椒末  
二錢生葱二本真油二合實在子末三兩良醬一合

一器

軟鷄一首牛內心肉半部昆者與二部海蔘鷄卵各十箇大  
腸二部桔梗五合全釀一箇菓古三夕實栢子一夕良醬一合

葡萄一器

查果一百箇赤梨一  
百五十箇葡萄五朵

牛舌牛囊熟片一器

牛舌八箇牛囊  
二十箇

五 兒猪蒸一器 猪肉二脚陳鷄一首滷參鷄卵各十箇全鱸一箇葉古三合木部耳黃花各一兩菜末菜豆菜各二升胡椒末二錢真油五合實

栢子三夕良醬 藍水各二夕 ○床花十二箇 中水波蓮牧丹花各二箇紅桃三枝花紅桃別建花各三箇各色節花二箇

延原郡夫人別行果 器數饌品盤器床花并同 英親王別行果

咸寧殿夜進宴

大殿進湯 一器饌品盤器並同內進宴正日進湯

大殿進茶 一器茶品盤器並同內進宴正日進茶

皇太子宮進湯 一器饌品盤器並同大殿進湯

皇太子宮進茶 一器茶品盤器並同大殿進茶

咸寧殿翌日會酌

皇太子宮進味數 七器餘器內下磁器木司朱漆小圓盤度支部 饅頭果一器 真末四斗真油清各一斗六升

實栢子三合大棗六升黃粟五升 五色茶食一器 栗末松花黑桂子菜末各六升五味子五合青太末

五升辛甘草末一升清 生梨早紅柚子生栗一器 生梨八十箇柚子早紅各五十箇生栗五百箇

一斗麩脂一鍾子半



**醋鷄湯一器**軟鷄一首牛內心肉半半部桔梗五錢海葵鷄卵各十箇入釀一箇大腸昆者強各二部菓古良醬各三夕實栢子一合二夕**生**

**鰾膾一器**生鰾二百箇實栢子二夕**鮒魚蒸一器**鮒魚十五尾秀魚三尾牛內心肉五斤昆者強二部腑花胖領各半

**牛肉熟片生鮮煎油花一**半部鷄卵二十箇真油二升木耳三兩黃花二兩實栢子末二夕胡椒末五錢良醬五合

**器**陽支頭業脂潤各三部秀魚十尾真末一斗鷄卵一貼真油五升鹽三合**床花六箇**節花二箇紅桃三枝花一箇紅桃別建花三箇

**皇太子宮進湯**一器饌品盤器並同夜進宴進湯

**皇太子宮進茶**一器茶品盤器並同夜進宴進茶

**咸寧殿翌日夜燕**

**皇太子宮進湯**一器饌品盤器並同翌日會酌進湯

**皇太子宮進茶**一器茶品盤器並同翌日會酌進茶

**綵花**絲圍花四本長一尺二寸以銀為跗各色絨絲造花葉銀銅絲為匡造

巡檢武藝別監兵丁以下首拱花用紅桃二枝花呈才女伶首拱花用水波蓮

波蓮用蠟為蓮花葉間以月桂紅碧桃及內下唐假花之屬仙童十人捧金銀杯上有南極老人懸康衢烟月壽福多男入金守插之饌案居中又以中小水

波蓮插之左右以紅桃花節花別建花間花牧丹花分插大小饌器  
及外宣床以下賜饌床以下花葉稍疎者謂間花稍繁者謂建花

外進宴時所用

絲圈花二本首拱一枝唐假花以上樽花一雙首拱紅桃

二枝花三千九百箇大水波蓮二箇中水波蓮十箇小小

水波蓮三十箇各色節花三十四箇牧丹花二千六百十

五箇月桂花八箇紅桃三枝花三千三百七十箇紅桃別

建花四千二百八箇紅桃間花七千箇以上花子二萬七

千一百七十九箇價錢自典  
膳司上下

內進宴時所用

絲圈花二枝內樽花一雙價錢二  
百兩首拱一枝唐假花內首拱

紅桃二枝花六千箇每箇價一錢五  
分合錢九百兩大水波蓮十八箇每箇價十  
兩合錢一

百八中水波蓮五十六箇每箇價八兩合錢  
四百四十八兩小水波蓮四十三



箇每箇價六兩合錢二百五十八兩月桂花七十箇每箇價一兩合錢七十兩菊花柚子花柿

子花茄子花福盆子花葡萄花瓜子花各一百三十八箇

合九百六十六箇每箇價一兩合錢九百六十六兩紅桃三枝花二千一百八

十七箇每箇價三錢合錢六紅桃別間花二千五百六十箇每

價二錢合錢五百十二兩紅桃別建花五千五百七十五箇每箇價一錢五分合錢八百三十六

兩二錢五分散花紅桃三枝花五百五十箇每箇價三錢合錢一百六十五兩呈才女

伶首拱水波蓮內下唐假花一枝添入六百五十箇每箇價二兩合

錢一十三百兩以上花子一萬八千六百七十七箇價錢六千四百

九十一兩三錢五分

器用

本廳新備造成各種所入自本廳買用

畫龍燭一雙修補起畫給錢三十兩心紅燭二十柄每入黃蜜二十五斤唐朱紅六兩金箔四束以上折

錢及雜物匠料並  
錢一百五十兩

各色二兩燭一千雙三兩燭四百雙四兩燭

六百雙八兩燭一千六百二十雙

合所入黃蜜一千一百六十斤唐朱紅三斤十三兩唐銅礫三斤金

箱二十六束以上折錢及雜物匠料並錢五十七百四兩四錢

黃漆雕刻十二隅高足別大圓盤一

新造所入物力及匠料都給錢二百四十三兩

朱漆雕刻十二隅高足大圓盤一坐

修補

所入物力及匠料都給錢五十二兩一錢

倭盤七十五坐

新備價錢一百七十二兩五錢四層倭饌盒四

新備價錢四十兩

大隅板五十坐

新造所入物力及匠料都給錢六百兩

中隅板五十坐

新造所入物力及匠料都給錢四百五十兩

小隅板一百二十坐

新造所入物力及匠料都給錢七百二十兩

鍮大

盒三十七坐鍮中盒九坐鍮小盒七十二坐鍮小小盒五

十一坐

以上新造價錢三千八百八十八兩二錢

鍮口子器臺具二十二坐

新造價錢三百五十二兩

○以上鍮器內入盤器隅板

景福宮思政殿前庫雷寘

尚方措備

所入物力及匠料自會計院上下

銀鍍金日月瓶二坐銀禿瓶四坐銀鍍金卵盃臺具一坐



銀五呈盃二十坐銀長臺四坐以上並內下黃漆大饌案十二坐

內五坐新造每坐所入物力匠料都給錢二十五兩六錢七坐每坐漆所入物力匠料都給錢二十六兩黃漆挾案四坐每坐

改漆所入物力匠料都給錢二十六兩朱漆饌案十八坐每坐改漆所入物力匠料都給錢二十六兩朱漆挾

案四坐每坐改漆所入物力匠料都給錢二十六兩黃漆進爵案一坐改漆所入物力匠料都給錢二十六兩

朱漆進蓋卓二坐每坐改漆所入物力匠料都給錢二十六兩黃漆壽酒亭茶亭樽花

阿架床樽臺各一坐每坐改漆所入物力匠料都給錢三十四兩朱漆酒亭茶亭樽臺

阿架床各二坐每坐改漆所入物力匠料都給錢三十四兩黃漆燭臺附二坐改漆所入物力匠料都給錢二十二兩四錢黃漆致詞卓

進花兼揮巾卓各一坐每坐改漆所入物力匠料都給錢四兩朱漆致詞卓進花

兼揮巾卓各二坐每坐改漆所入物力匠料都給錢四兩朱漆高足床四十坐每坐

黃漆進花函一部新造所入物力匠料都給錢十三兩四錢五分朱漆進花

函二部每部新造所入物力匠料都給錢十三兩四錢五分黃漆致詞函饌品單子函進花

改漆所入物力匠料都給錢四兩

函朱漆致詞函揮巾函饌品單子函簪花函合五十部

每部

製造所入物力匠料都給錢十三兩四錢五分

黃漢緞二十二幅床巾一件

每幅黃漢緞長兩尺同道里次黃漢

緞半骨三十尺八寸并內下

九幅床巾五件

每件每幅黃漢緞長兩尺同道里次黃漢緞半骨十兩尺六寸并內下

紅漢

緞十九幅床巾一件

每幅紅漢緞長兩尺同道里次漢緞半骨二十六尺六寸并內下

九幅床巾

二件

每件每幅紅漢緞長兩尺同道里次草綠漢緞半骨十兩尺六寸并內下

紅禾紬三十三幅床巾二

件

每件每幅紅禾紬長一尺五寸同道里次草綠禾紬半骨二十三尺一寸并內下

紅禾紬十八幅床巾四件

每件每幅紅禾紬長一尺五寸同道里次草綠禾紬半骨十兩尺六寸并內下

黃禾紬十幅床巾五件

每件每幅黃禾紬長一尺七寸同道里次草綠禾紬

半骨七尺并內下

紅水紬十幅床巾十件

每件每幅紅水紬長一尺七寸同道里次草綠水紬半骨七尺并內下

黃水紬四幅袂二十二件

每件所入黃水紬十一尺二寸內下

紅水紬四幅袂二

十五件

每件所入紅水紬十一尺二寸內下

黃水紬三幅袂十五件

紅水紬三幅袂十八件

每件所入紅水紬六尺三寸內下

黃紅十二升苧布三



幅袱各二件

每件所入十二升  
苧布六尺三寸

各張座面紙二十件

每件所入  
各張一張

曲

水各張座面紙四十五件

每件所入各張一  
張唐朱紅五錢

厚油紙曲水座面

紙八十件

每件所入厚油紙  
一張唐朱紅五錢

○以上各種用後逢授該司

平成門內內熟設所所用黃漆高足雕刻十二隅大圓盤  
 四坐紅漆高足雕刻大圓盤四坐紅心黑邊高足雕刻大  
 圓盤三坐四層倭饌盒四坐鑰大盒十六坐鑰中盒四百  
 七十二坐鑰小盒二百五十一坐鑰東海一百七十坐鑰  
 大錚盤六十坐鑰中錚盤五十坐鐵南飛五十坐風爐四  
 坐銅爐口一百坐銅大也十五坐砂鉢一百一十竹砂湯  
 器一百八十竹砂大櫟匙二十竹砂大櫟匙五百竹砂  
 中櫟匙一百二十竹砂小櫟匙一百十竹五箇砂甫兒二  
 十一竹四箇砂鍾子一百六十竹大碗十一竹小碗一百

六竹砂中缸九竹砂小缸五竹

以上唐沙器

斗隅板一百六十立

大隅板一百五十立中隅板一百立小隅板二百立冰櫬

三十坐中櫬二十坐四層卓子八十坐架子一百坐茶板

一百坐案板五十坐木鼎蓋五十坐木火爐二坐擔桶三

十坐水桶四十坐擔木三十箇橫搗介五箇木燭臺五百

六十坐木燈四十坐大釜四坐中釜十坐小釜十坐大食

鼎十五坐水甕九十坐大所羅二十坐陶東海五十坐者

朴只一百坐各色扇子紙二十卷

閣監

大壯紙七十卷壯

紙三百九十卷白紙一千五百卷壯油紙一百五十卷白

油紙一百三十卷箭竹一百二十浮礪石二十五面炭一

千五百石長斫一千五百束冰一萬五千丁油菟三十番

揮帳三十浮中鎖鑰開金具七十部鈔金七箇脚金十二



箇細糲刀五十柄欄干刀十柄常砂鉢五十竹砂大樸五  
十竹砂湯器十五竹沙甫兒十五竹砂鍾子十竹砂樸匙  
三十竹唐朱紅漆大圓盤二竹唐朱紅漆中圓盤五竹唐  
朱紅漆小圓盤二十竹黑漆大圓盤二十五竹黑漆中圓  
盤五十竹鋤湯煮二十箇葉匙十五丹大馬尾篩二十部  
細馬尾篩二十部竹篩十五部木臼四坐臼杵八箇紅麻  
絲二十斤白麻絲十斤紅條所三百十艮衣條所七十艮  
衣槌皮所二百五十艮衣簾篋三百立常女瓦二百五十  
張杻盤二百七十立杻籠七十部食古里五十部助里十  
五箇草省二十箇周耳十五箇齒瓢十箇木瓢七十箇砧  
石四坐砧杵五雙錫項刀三十五柄茶食果板十箇茶食  
板五十箇空石三百五十立

以上本廳措備○用後留  
置 景福宮恩政殿前庫

典膳司內外熟設所用黑漆大圓盤一千五百立黑漆  
之次大圓盤五百五十立黃漆小圓盤二十立朱漆小圓  
盤二十立鍮錚盤二竹鍮蓋也二竹鍮斗升各二箇以上度支部  
鍮東海三十坐銅爐口三十坐鍮大盒五十坐以上內下鍮煮  
二十箇大釜五坐大食鼎八坐中食鼎四坐木鼎蓋二十  
箇鍮葉匙十五丹大鋤金三箇大炙金三箇撩釣釧十箇  
光耳十柄斧子二柄鎖鑰一百二十部欄干刀十柄剪刀  
九十柄小食刀五十柄大食刀一百五十柄錐子二柄大  
稱子一部中盒七十坐鋤煮十柄挾刀二部中甕一百坐  
陶東海大所羅中所羅方文里各五十坐大隅板一百立  
中隅板五十立小隅板三十立斗隅板五立冰櫬四十坐  
大櫬二百五十坐文書櫬二十坐書案十坐書板二十立



剪板十部茶板一百立紅座板一百立軍幕座板五十立  
擔桶竹具二十坐大茶食板十箇小茶食板五十箇橫道  
介十箇木斗木升各一箇架子漉具一百二十部硯石二  
十五面硯滴二十五箇分院甲燔大樸匙二十一竹中樸  
匙二十二竹大樸十七竹小大樸四竹鍾子三竹甫兒三  
竹砂碗五竹青彩小缸十竹中缸五竹龍樽蓋具四雙砂  
樽蓋具六雙龍瓶五雙白瓶二十五雙唐沙器大樸匙七  
十二竹中樸匙一千三百五十八竹小樸匙一千七百八  
十三竹砂大樸二百六十竹小大樸二百五十竹大甫兒  
一百竹小甫兒三百八十三竹鍾子三百三十八竹青彩  
畫砂鉢五箇青彩畫樸匙六箇常砂鉢大樸各五竹常中  
樸匙十竹常湯器甫兒各十五竹常鍾子三竹杻籠十五

部柳篋柳筍各二十部草省十箇齒瓢子五箇木瓢子一  
百二十箇木貫子二十箇竹篩五部馬尾篩十五部細馬  
尾篩四部綃篩五部周唇十箇助里二十五箇木白四坐  
白杵六箇木箸一百八十丹礪石二十塊青大竹二十五  
箇海長竹九千箇麻絲二百五十斤細繩七十五斤紅大  
索一百七十斤蘆篔五百立砧石二坐砧杵十雙紙燈籠  
十箇南炮掛燈具心燈一百坐洋燭二百匣肉燭二千柄六  
兩黃燭三十雙針尺三箇草索一千把各色扇子紙十八  
卷各色宮箋紙四卷十張搗鍊紙六十二卷大壯紙一百  
三十五卷壯紙十二卷楮注紙五卷三貼紙四百八十一  
卷白紙一千八百八十卷壯油紙四百二十卷白油紙一  
百八十卷各色漆紙三十卷公事下紙二百卷大筆真墨



各五同草筆十同白木一同二十疋行子布一同二十疋  
架子所覆紅木四幅袱一千八百件諸臣床饌餘裹次青  
木五幅袱一百二十件油蓋也二十件楮油紙九十卷紅  
木衣巾各三百件黃細苧布五幅甲袱七件紅細苧布五  
幅甲袱四件黃細苧布四幅甲袱二件紅細苧布四幅甲  
袱四件黃細苧布三幅單袱十六件紅細苧布四幅單袱  
四件紅細苧布三幅單袱十五件白木七幅揮帳三件油  
氈三十件扈衛常女夫瓦各二百張熟手所着淨衣一百  
件茵席四十立草方席二百立長藁席七十立空石五百  
立杻筭三十柄尾筭十柄三台二十立炭二百六十一石  
燒木一千四百束冰九千三百二十七丁以上典膳  
司措備

進宴儀軌卷之二





